

GABRIELE ARCHETTI*

De mensura potus
Il vino dei monaci nel Medioevo

Nella *Vita* di Benedetto di Aniane († 821), il grande riformatore franco del monachesimo, si narra che, prima di entrare in monastero, l'abate Benedetto, «illuminato dalla grazia divina, incominciò ad ardere per l'amore di Dio, a desiderare con tutte le forze di abbandonare il mondo e a ricusare gli onori caduchi (...). Per un triennio, tuttavia, celò tutto questo nel suo cuore e mantenne il segreto con Dio solo, prendendo parte alle imprese terrene col corpo, non con la mente. Cercava infatti in questo periodo di raggiungere il culmine della continenza, di ridurre il sonno, di frenare la lingua, di astenersi dal cibo, di bere vino con maggiore moderazione e, come un atleta esperto, di prepararsi al combattimento futuro (...). Divenuto monaco, per due anni e sei mesi afflisce il suo corpo con un incredibile digiuno. Si accaniva contro la sua carne come se fosse una bestia feroce, assumendo pochissimo cibo e nutrendosi di pane e acqua, quanto bastava per allontanare la morte piuttosto che la fame, ed *evitava il vino come fosse un morbo pestifero*»¹.

Il suo modo rigoroso di interpretare la vita monastica gli valse presto importanti incarichi in seno alla comunità che lo aveva accolto, ma anche le critiche aperte dei meno virtuosi. «Si affidò a lui – scrive infatti il cronista – l'incarico di cellerario e poiché non offriva loro da bere a volontà, molti non lo guardavano

¹ ARDONE SMARAGDO, *Vita Benedicti abbatis Anianensis et Indensis*, ed. G. Waitz, in *Monumenta Germaniae historica* [= MGH], *Scriptores*, XV/1, Stuttgart 1963, pp. 201-202, capp. 1-2, il corsivo e la traduzione sono nostri. Il testo della vita del riformatore carolingio si può leggere anche in traduzione italiana in *Benedetto di Aniane. Vita e riforma monastica*, a cura di G. Andenna e C. Bonetti, Cinisello Balsamo 1993 (Storia della Chiesa. Fonti, 5); sulla sua figura e l'opera di riforma, invece, R. GRÉGOIRE, *Benedetto di Aniane nella riforma monastica carolingia*, «Studi medievali», 26 (1985), pp. 573-610.

* Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano.

benevolmente»². Queste divergenze lo convinsero alla fine, benché gli fosse stata offerta anche la guida dell'abbazia, a lasciare quel luogo e a tornare verso le terre paterne, dove fondò un piccolo cenobio nei pressi del fiume Aniane. «A quel tempo – osserva Ardone Smaragdo, riferendosi all'austerità della nuova esperienza, quei fratelli – non avevano nessuna proprietà, non vigne, né bestie, né cavalli (...). Bevevano vino soltanto la domenica e nelle solennità». La sua fama di santità però si diffuse rapidamente, richiamando un numero di seguaci sempre più numeroso, e con essa anche quella delle sue opere miracolose. Accadde una volta, per esempio, che nugoli di cavallette, tanto «numerosi da nascondere i raggi del sole», giunsero nei pressi delle tenute monastiche, concentrando «la loro furia devastatrice nella vigna vicina al monastero, dalla quale i fratelli erano soliti ricavare la maggior parte del vino, al punto da minacciare di distruggerla del tutto». Il venerabile abate si ritirò in chiesa «e con voce flebile, tra le lacrime, invocò l'aiuto divino e poco dopo le cavallette se ne andarono». Un'altra volta scoppiò un incendio sulle pendici del monte in cui sorgeva il cenobio che, dopo aver bruciato le sterpaglie, si avvicinava minacciosamente al monastero e al vigneto col rischio di incenerirli; «per spegnerlo accorse tutta la schiera dei monaci e con essi anche il venerabile padre Benedetto: il fuoco allora abbandonò subito la sua direzione»³.

Ma il suo esempio di perfezione ascetica si manifestava anche nella vita quotidiana e, «mentre gli altri bevevano vino, egli spesso beveva acqua, ad eccezione del sabato e della domenica». Inoltre, «arava con coloro che aravano, zappava con colo-

² ARDONE, *Vita Benedicti*, p. 203, cap. 3. L'episodio ripropone un modello agiografico che ha il suo archetipo nella 'vita' di san Benedetto tratteggiata da GREGORIO MAGNO [cfr. *Dialoghi* (I-IV), Introduzione di B. Calati, traduzione a cura delle Suore benedettine Isola San Giorgio, note e indici di A. Stendardi, Roma 2000 (Opere di Gregorio Magno, 4), p. 144, lib. II, cap. 3, 2-4], senza tuttavia assumere i tratti drammatici del II libro dei *Dialoghi*, dove i monaci giungono persino ad avvelenare l'abate, «(...) allora i fratelli (...) fremettero di collera, (...) essendo troppo duro per loro praticare una vita nuova (...) cominciarono a studiare il modo di farlo morire. Presa d'accordo la decisione, gli misero del veleno nel vino. Venne poi presentata a Benedetto – loro Padre –, seduto a mensa, la tazza (*vas vitreum*) contenente la bevanda avvelenata (*pestifer potus*), perché, secondo la consuetudine del monastero, desse la benedizione (*signum crucis*). Benedetto, stese la mano, fece il segno di croce e subito la caraffa di vetro, pur essendo tenuta a una certa distanza da lui, si ruppe e andò in frantumi come se egli, anziché fare il segno di croce, avesse lanciato un sasso contro quel vaso che conteneva veleno di morte. L'uomo di Dio comprese immediatamente che nel recipiente c'era una bevanda mortale, proprio perché non aveva saputo resistere al segno della Vita» (*Ibidem*, p. 145).

³ ARDONE, *Vita Benedicti*, pp. 203, 205, capp. 4 e 13-14.

ro che zappavano, mieteva con coloro che mietevano; e, sebbene quella regione fosse arsa per il calore del sole (...), concedeva a stento un bicchiere d'acqua ai suoi fratelli prima dell'ora della refezione. Infatti, stanchi per la fatica e bruciati dal sole, desideravano acqua fresca piuttosto che vino, ma nessuno si permetteva di mormorare contro di lui, poiché anch'egli sopportava simili disagi». La sua preoccupazione per i fratelli impegnati nel lavoro dei campi, tuttavia, era sempre attenta e premurosa; al riguardo, in molti ricordavano l'umiltà del conte Guglielmo, che – fatto-si monaco ad imitazione di Benedetto – sulla groppa di un asino portava spesso un barilotto di vino ai monaci impegnati nella mietitura, su comando del superiore⁴.

Il quadro agiografico del 'padre' del monachesimo riformato carolingio non poteva escludere, naturalmente, il più classico degli interventi miracolosi. Si racconta infatti che un giorno, mentre era diretto verso il monastero di Menat, si fermò presso una piccola dipendenza del medesimo cenobio, già sede di alcuni dei suoi religiosi, poi trasferitisi in Alvernia per l'angustia del luogo. Quelli che però vi erano rimasti «per provvedere alla cella», quando videro l'abate provarono insieme grande gioia e profonda tristezza «perché vivevano in grandissima povertà. Tuttavia, dal momento che dove si trova la carità bastano anche poche cose, colui che era preposto ai confratelli ordinò ad un giovane di portare del vino. Ma questi subito rispose: “Non c'è nulla nella botticella”. I confratelli, in effetti, andandosene avevano lasciato per loro solo due modestissimi vaselli, nei quali c'era poco vino, con cui avrebbero dovuto celebrare le messe e riceverne nei giorni festivi una dose ciascuno. Il monaco cantiniere, saputo che non vi era vino nella botticella, se ne dolse ma aggiunse fiducioso: “Affrettati a portarcelo, perché coloro che accorrono al nostro Padre potranno bere per suo amore, e il vino non mancherà loro”. Il confratello corse e senza indugio tolse il tappo dalla botticella da dove subito uscì il vino. In precedenza egli era già andato a prenderlo, ma non avendone trovato, era tornato indietro. Annunciò quanto era accaduto e coloro che erano presenti glorificarono Dio e riconobbero che ciò era avvenuto per i meriti di Benedetto. Bevvero dunque a volontà e portarono il vino con sé per benedizione. Anche Benedetto, che era presente con i suoi, ricevette quanto gli era necessario e lo portò in viaggio con sé. Dopo questi fatti la botticella cessò di dare vino»⁵.

Abbiamo indugiato a lungo sulla vita dell'abate di Aniane perché in maniera paradigmatica illustra i diversi atteggiamenti del mondo monastico nei confron-

⁴ *Ibidem*, p. 208, cap. 21.

⁵ *Ibidem*, p. 214, cap. 31.

ti del vino: rifiuto, diffidente tolleranza e consumo moderato, ma anche elemento conviviale di condivisione e comunione. Prendendo in esame le più importanti regole e *consuetudines* monastiche, tanto orientali quanto occidentali, tali aspetti emergono tutti e, sia pure in modo diverso, sotto questo particolare punto di vista rappresentano una sintesi dell'ascetismo cristiano per l'intero periodo medievale e anche oltre.

Ciò significa che per quanto «il vino non sia affatto per i monaci», secondo la sentenza dell'abate Pastore⁶, non è certo possibile avviare una crociata indiscriminata contro una bevanda che, per esprimerci con Pier Damiani, essendo una *creatura di Dio* è da ritenere senz'altro buona, «ma sappiamo bene che a noi monaci – scrive nella lettera all'eremita Guglielmo – viene prescritto di porre in seconda linea vino, carne, matrimonio e molte altre simili cose, così che, astenendoci dalle creature, possiamo maggiormente piacere al Creatore»⁷. La rinuncia monastica cioè – anche quella al frutto della vite –, non è mai fine a se stessa, al contrario è l'espressione di una scelta spirituale che, grazie anche a digiuno e astinenza, consente un più rapido e intenso avvicinamento a Dio.

Il vino non è fatto per i monaci

La diffidenza nei confronti del vino e delle altre bevande inebrianti, sin dai padri del monachesimo orientale, si basava innanzitutto sulla sacra scrittura, ma all'esortazione paolina di evitare ogni eccesso di vino (Ef 5, 18), faceva da contrappeso l'invito della 1 Lettera a Timoteo (5, 23) di smettere di bere solo acqua e di assumere un po' di vino per facilitare la digestione e aiutare la salute cagionevole⁸. Su questa linea troviamo l'abate egiziano Pacomio (292-346), ispiratore di numerose comunità cenobitiche, che vietava ai suoi monaci il vino alla stregua dei bagni e della carne, consentendolo però ai fratelli infermi; metteva quindi in guardia il preposito

⁶ *Vitae Patrum*, in *Patrologia latina* [= PL], 73, col. 868, lib. V, cap. 4, 31.

⁷ PIER DAMIANI, *Lettere (1-21)*, a cura di G.I. Gargano, N. D'Acunto, traduzione di A. Dindelli, L. Saraceno, C. Somigli, Roma 2000 (Opere di Pier Damiani, 1/1), pp. 271-273 lettera 10.

⁸ Cfr. Ef 5, 18: «Non ubriacatevi di vino, perché ciò vi porta alla rovina» (i testi che condannano l'eccesso di vino, l'ubriachezza e le sue deleterie conseguenze sono numerosi: 1 Tim 3, 3.8; 1 Cor 5, 11; 6, 10; 1 Tess 5, 7; Tt 1, 7, ecc.); inoltre, 1 Tim 5, 23: «Smetti di bere soltanto acqua; prendi un po' di vino per favorire la digestione, visto che sei spesso malato», da cui conseguirebbe la liceità anche per i monaci di un impiego moderato del fermentato d'uva, sia pure limitato alle finalità medico-dietetiche.

dal cedere all'ebbrezza – proibendogli di «sedere accanto ai contenitori vinari della cantina» – e ribadiva di non bere vino né liquori quando si andava a visitare un parente malato o si era costretti a mangiare fuori dal cenobio⁹.

La condanna dell'ubriachezza, «dalla quale vengono molte rovine» e l'accecamento della ragione, appare dunque netta; da essa derivavano i comportamenti sconsiderati e le occasioni di scandalo esemplificati dalla narrazione biblica di Noè, che si addormentò nudo dopo essersi ubriacato (Gen 9, 21). Il pericolo del vino naturalmente era maggiore per chi aveva la guida di una comunità di monaci, perché «un ubriaco non può aiutare un altro ubriaco: chi sbaglia, infatti, come mostrerà la strada a colui che ha perso la via?»¹⁰. Non mancava, d'altra parte, l'invito a quanti intraprendevano la vita monastica a evitare di comportarsi come quando erano nel mondo e di non dare scandalo con atteggiamenti inopportuni¹¹, sulla scorta dell'esortazione paolina ai cristiani di Corinto¹²; da cui conseguirebbe che la scelta cenobitica doveva tradursi in uno stile di vita che interessava anche l'ambito dell'alimentazione quotidiana¹³.

⁹ *Praecepta S. Pachomii*, in *Pachomiana latina*, a cura di A. Boon, L. Th. Lefort, Louvain 1932 (Bibliothèque de la Revue d'histoire ecclésiastique, 7), pp. 24, 29-31 capp. 45, 54 e 73; *Praecepta et instituta S. Pachomii*, in *Ibidem*, p. 58, cap. 18. Le regole e i precetti del monaco egiziano sono pubblicati in italiano da G. TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, Roma 1990³ (Religione e società. Storia della Chiesa e dei movimenti cattolici, 15), rispettivamente pp. 11, 114, 116, capp. 45, 54, 73; p. 125, cap. 18 dei precetti. Le disposizioni di Pacomio sono riprese quasi alla lettera dalla *Regola orientale*, capp. 17, 1.5.44; 25, 1.8 [cfr. *Les règles des saints Pères*, a cura di A. de Vogüé, Paris 1982 (Sources chrétiennes [= SC], 298), pp. 472, 474, 480, 482]. Inoltre, ORSIESI, *Règlements*, in *Oeuvres de S. Pachôme et de ses disciples*, traduites par L. Th. Lefort, Louvain 1956 (Corpus scriptorum christianorum orientalium [= CSCO], 160. Scriptores Coptici, 24), p. 96, righe 8-21; SCENUTE DI ATRIPE, *Vita et opera omnia*, a cura di H. Wiesmann, IV, Louvain 1952 (CSCO 108. Scriptores Coptici, 12), p. 32, cap. 56: *De vita monachorum*, III.

¹⁰ *Epistula III*: «Ad patrem monasterii Cornelium quod vocetur Mochariseos», in *Pachomiana latina*, pp. 80-81. In particolare, l'ubriachezza è costantemente inserita in un caratteristico elenco di vizi sul modello dei testi paolini, che si ritrova di continuo nella letteratura ellenistica cristiana, ma che appartiene anche alla tradizione del mondo giudaico ellenizzato [si veda a titolo esemplificativo, con riferimento specifico a Clemente di Alessandria, A. JAUBERT, *Épître aux Corinthiens*, Paris 1971 (SC 167), p. 33 e n. 1].

¹¹ *Liber S. Orsiesii*, in *Pachomiana latina*, p. 30, cap. 29.

¹² Cfr. 1 Cor 11, 20-21: «Ma quando vi riunite, la vostra cena non è certo la Cena del Signore! Infatti, quando siete a tavola, ognuno si affretta a mangiare il proprio cibo. E così accade che mentre alcuni hanno ancora fame, altri sono già ubriachi».

¹³ *Praecepta S. Pachomii*, cap. 73: «Nessuno osi mangiare le uve o le spighe ancora immature, perché si osservi la disciplina. E di tutte le cose che sono in campagna o nei frutteti, nessuno mangi separatamente, prima che siano offerte ugualmente a tutti i fratelli» (TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, p. 116).

Non dissimile è la posizione del vescovo Basilio (329 ca-379), originario della Cappadocia e tra i maggiori sostenitori del monachesimo orientale, che, pur non facendo espressamente riferimento al vino, invitava a rifuggire dall'appesantire il corpo con un eccesso di cibi e bevande per non cedere alla lussuria; «se infatti serviamo il piacere – nota nella sua regola per i monaci – non facciamo altro che rendere dio il nostro ventre»¹⁴. L'esempio da seguire è invece quello del Signore, quando trovandosi nel deserto riuscì a sfamare la folla che lo attendeva soltanto con cinque pani e due pesci. Nell'episodio, rileva il vescovo di Cesarea, non c'è alcun riferimento a bevande: «ciò significa che a tutti potrebbe essere sufficiente e molto necessario l'uso dell'acqua, a meno che forse qualcuno non abbia a riportare danno da ciò per un'infermità corporale; e questo tale certamente, secondo il consiglio dell'apostolo nella lettera a Timoteo, deve guardarsi da quanto è nocivo»¹⁵. In altre parole, l'astensione dal vino si giustificerebbe sulla base della sua 'superfluità' poiché è possibile limitarsi all'assunzione dell'acqua, «che sgorga naturalmente e basta a fronteggiare ogni necessità»¹⁶; una esclusione che – tranne nel caso di infermità fisica – si applicava anche ai fratelli occupati in lavori materiali, benché il cellerario fosse tenuto a conoscere le necessità di quanti lavoravano per porvi il giusto rimedio¹⁷.

Il presule esprimeva così una convinzione largamente diffusa nel mondo orientale, basti per tutti ricordare il benevolo commento di Clemente Alessandrino (150-212)¹⁸ alle raccomandazioni dell'apostolo: «Per un corpo indebolito o malaticcio il vino è un ricostituente, ma Paolo consiglia a Timoteo di berne solamente un poco; egli sa bene che un tale rimedio preso in grande quantità chiamerebbe subito un altro rimedio. La bevanda più naturale e la più semplice per placare la sete invece è l'acqua (...). Io ammiro pertanto coloro che, avendo abbracciato una vita più austera, aspirano al rimedio della temperanza: l'acqua, e coloro che fuggono il più lontano possibile dal vino, come la minaccia del fuo-

¹⁴ BASILIO, *Regulae fusius tractatae*, in *Patrologia graeca* [= PG], 31, col. 967, interr. XIX; per la citazione specifica anche TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, p. 172; inoltre, BASILIO, *Regula*, a cura di K. Zelzer, Wien 1986 (*Corpus scriptorum ecclesiasticorum latinorum* [= CSEL], 86), pp. 47-48, cap. 9, 13.

¹⁵ BASILIO, *Regulae fusius tractatae*, interr. XVII, coll. 963-964; anche TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, p. 173.

¹⁶ BASILIO, *Regulae fusius tractatae*, interr. XIX, coll. 966-967.

¹⁷ BASILIO, *Regulae brevius tractatae*, PG, 31, col. 1171, interr. CXXXV.

¹⁸ CLEMENTE DI ALESSANDRIA, *Le Pédagogue*, a cura di C. Mondésert, H.-I. Marrou, II, Paris 1965 (SC 108), p. 47, lib. II, cap. 19, 1-2, anche per la citazione successiva.

co». Si dilunga poi in suggerimenti di carattere pedagogico: «È cosa buona che i giovani e le giovani si astengano il più possibile da questo intruglio, perché non conviene versare il più caldo dei liquidi, il vino, su un'età già bollente: ciò significherebbe mettere fuoco sul fuoco». Tuttavia, alla moderazione necessaria ai giovani – secondo le nozioni medico-fisiologiche del tempo –, fa da contrappeso l'apertura verso un maggiore consumo da parte dei vecchi: «A coloro che hanno già superato il pieno vigore degli anni, permettiamo più volentieri di prendere delle bevande: al raffreddamento dell'età, che è una sorta di esaurimento dovuto al tempo, esse recano senza danno il fuoco vivente che si trova nel rimedio prodotto dalla vite (...), purché anche per loro il limite nel bere rimanga quello di conservare fermo il ragionamento, attiva la memoria e il corpo al riposo dall'agitazione e dai tremori provocati dal vino».

Il problema dell'uso del vino, per tornare alle argomentazioni di Basilio, poteva semmai presentarsi quando in monastero giungevano dei forestieri che non conoscevano gli usi conventuali; ma anche simili circostanze non dovevano giustificare l'introduzione di una dispensa dalla regola. Infatti, se ad essere accolto era un fratello che conosceva le abitudini alimentari dei cenobiti, il problema non si poneva; al contrario se si trattava di un laico, a cui sarebbero potute risultare difficili tali consuetudini, «gli si doveva mostrare con l'esempio ciò che non avrebbe capito con le parole»¹⁹. Anche nella lettera XXII, Basilio, pur non vietando in modo categorico di bere vino, denuncia il rischio di ogni abuso che conduce all'ubriachezza; di conseguenza, solo la temperanza permette di bere e mangiare senza essere sopraffatti dalla *voluptas* incontrollabile, compiendo ogni cosa per la gloria di Dio²⁰. D'altra parte, alimentarsi a sazietà e appesantire il corpo di cibo e di vino in eccesso, aveva controindicazioni medico-dietetiche molto nette perché causava quelle fantasie e pulsioni notturne che potevano indurre al peccato²¹. Cedere all'ebbrezza, allora, significava lasciare il posto ai vizi peggiori, quali fornicazione, cupidigia, idolatria, maldicenza, rapacità, poiché si codificava come un cedimento ai desideri corporei, oltre che una disobbedienza alla legge divina²². Se

¹⁹ BASILIO, *Regulae fusiùs tractatae*, interr. XX, coll. 970-971.

²⁰ BASILIO, *Epistula XXII*, PG, 32, coll. 290-294, la lettera, diretta secondo la tradizione ai monaci, in realtà fu scritta per i suoi fedeli.

²¹ *Ibidem*, coll. 290-291 e cap. 3, col. 294.

²² Il riferimento a 1 Cor 5, 9-11 è chiaramente espresso da BASILIO, *Regulae brevius tractatae*, interr. CXXIV, coll. 1166-1167, anche interr. CCLXIX, col. 1267 con riferimento a Ef 2, 3 e Gal 5, 19-21.

qualcuno tra i fratelli, pertanto, prendeva cibo e beveva in modo smodato, andava ripreso e punito affinché ciò non diventasse motivo di scandalo²³.

Nel deserto della Tebaide, d'altra parte, Antonio (250 ca-356) aveva lasciato ai suoi seguaci un esempio di vita molto austero, essendosi nutrito solo di pane e acqua, mentre carne e vino erano assolutamente esclusi²⁴; lo stesso regime alimentare caratterizzava la dieta dei monaci descritti da Giovanni Crisostomo²⁵ (345 ca-407), il quale adottò questo comportamento quando era monaco a Gerusalemme e, secondo il suo biografo, continuò a bere solo acqua anche quando divenne vescovo di Costantinopoli²⁶. Non dissimile era il rigore dei monaci copti, secondo l'abate Scenute, i quali, persino in caso di malattia, permettevano solo a fatica – in quanto l'infermo doveva farne esplicita richiesta – «paululum vini»²⁷. Una linea di forte rigorismo ascetico era similmente seguita dai cenobiti palestinesi: «I monaci non bevano vino per non bestemmiare – prescriveva il vescovo di Edessa Rabbûlâ († 435/6) – e rifuggano in ogni caso dal comprarne e dal berne»²⁸, mentre per l'abate Isaia l'Anziano il divieto di bere vino non dipendeva dal fatto che fosse in sé un male, ma perché poteva far perdere la «temperanza»; un uso incontrollato poi stimolava le passioni, allontanando l'anima dal «timore del Signore»²⁹.

²³ *Ibidem*, interr. LXXII, col. 1134 con riferimento a 1 Cor 10, 31-32 e 14, 40.

²⁴ ATANASIO DI ALESSANDRIA, *Vita Antonii*, a cura di G.J.M. Bartelink, Paris 1994 (SC 400), p. 153, cap. 7, 6-7.

²⁵ GIOVANNI CRISOSTOMO, *Commentarius in Matthaeum evangelistam*, PG, 58, col. 653, cap. 69, 3; inoltre, *La Règle de saint Benoît. VI: Commentaire historique et critique (Parties VII-IX et Index)*, a cura di A. de Vogüé, Paris 1971 (SC 186), pp. 1159-1160.

²⁶ PALLADIO, *Dialogus historicus*, PG, 47, col. 39, cap. 12.

²⁷ SCENUTE DI ATRIPE, *Vita et opera omnia*, pp. 32-34, cap. 3: *De vita monachorum*. L'archimandrita Scenute fu a capo del monastero Bianco per ben 83 anni, ispirandosi alla regola di san Pacomio. Per il suo cenobio, un monastero doppio, la norma alimentare di base era quella di «mangiare poco cibo e bere un bicchiere d'acqua» (*Ibid.*, p. 32, righe 28-29); il vino era contemplato solo per i fratelli o le sorelle inferme, i quali tuttavia per averne dovevano richiederlo esplicitamente: «Visne paulum vini habere et bibere?»; tale prassi però – nonostante lo stato di palese debolezza fisica – non era affatto incoraggiata.

²⁸ *Canonii monastici*, cap. 3 (cfr. TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, p. 308); inoltre, sulla bevanda degli anacoreti palestinesi anche *La Règle de saint Benoît*, p. 1161 e n. 473.

²⁹ *Les cinq recensions de l'Ascéticon syriaque d'Abba Isaië*, a cura di R. Draguet, 2 voll., Louvain 1968 (CSCO 293-294. Scriptores Syri, 122-123), vol. II, pp. 286 cap. 15, 29; vol. I, p. 233, cap. 13, 19; vol. II, pp. 315-316, 318, cap. 15, 116a-b.120.

Dal canto suo Evagrio di Antiochia – amico e sostenitore di Girolamo, a cui si deve la traduzione latina (374) della *Vita di Antonio*, scritta da Atanasio – rilevava che il desiderio di bere vino è una delle tentazioni con cui lo spirito maligno della gola cerca di spingere il monaco ad attenuare il rigore del digiuno, affermando che l'acqua è nociva per il buon funzionamento del fegato e della milza³⁰. Nel *Monachikos* tuttavia, al fine di contrastare lo stesso demone, raccomanda di evitare la sazietà con la fame e l'austerità; invita pertanto a nutrirsi solo di pane e acqua, giacché l'assunzione di più vivande e persino la sazietà di pane e acqua favoriscono il manifestarsi del demone, al contrario di chi è affamato³¹. Una posizione in cui è facile riconoscere l'influsso della psicologia platonica delle tre parti dell'anima e l'azione dei demoni su quella concupiscibile, presente anche nel testo dello pseudo Basilio³²; alla fine, però, anche Evagrio fa propria una linea più equilibrata che, pur stigmatizzando ogni eccesso, riconosce i benefici di un consumo parsimonioso e con finalità medicali: «Bevi assai poco vino: quanto infatti danneggia, tanto corrobora coloro che lo bevono»³³.

Negli *Apotegmata Patrum*, i *Detti dei Padri* del deserto, stabilito che «il vino non conviene affatto ai monaci»³⁴ e pertanto non bisogna assumerne, neppure in caso di malattia – in quanto mangiare e bere smodatamente reca con sé conseguenze molto pesanti, causa altri mali e quel decadimento morale che è tanto deplorabile nei laici quanto inaccettabile nei monaci³⁵ –, si giunge addirittura a

³⁰ EVAGRIO PONTICO, *Traité pratique ou le moine*, a cura di A. e C. Guillaumont, II, Paris 1971 (SC 171), pp. 511, 553; anche W. FRANKENBERG, *Evagrius Ponticus*, Berlin 1912, p. 476.

³¹ FRANKENBERG, *Evagrius Ponticus*, pp. 536-543, capp. 15-17.

³² «Multi per vinum a daemonibus capti sunt. Nec est aliquid ebrietas quam manifestissimus daemon» (PSEUDO - BASILIO, *Admonitio ad filium spiritualem*, PL, 103, col. 695, cap. 14: «De crapula fugienda»).

³³ EVAGRIO, *Capita parenetica*, PG, 79, col. 1254, cap. 60. Quest'opera, attribuita dall'editore a san Nilo, è in realtà di Evagrio Pontico (cfr. J. QUASTEN, *Patrologia*, II, Torino 1969, p. 507).

³⁴ *Les apophthegmas des Pères. Collection systématique (chapitres I-IX)*, a cura di J.-C. Guy, Paris 1993 (SC 387), p. 202, cap. 4, 34: «Narraverunt quidam abbati Poemenei de aliquo monacho, qui vinum non biberet. Et dixit: Vinum omnino monachos non pertinet».

³⁵ Come dimostra l'episodio di 2 Re 25, 8 in cui si narra l'arrivo di Nabuzardan, capo cuciniere di Nabucodonosor, in seguito al quale venne dato inizio alla distruzione di Gerusalemme; testo rafforzato da Lc 21, 34, relativo al tradimento di Pietro (*Les apophthegmas*, p. 230, cap. 4, 90). In questa direzione si pone anche il parere dell'abate Mosè, il quale disse: «Per has quatuor res pollutionis passio gignitur: per abundantiam escae et potus, et satietatem somni, per otium et iocum, et ornatis vestibus incedendo» (*Vitae Patrum sive Historiae Eremiticae libri decem*, PL, 73, col. 1027, lib. VIII: *Verba senio-*

legare il vino con la morte dello spirito. «Celebrandosi una festa, diedero al vecchio saggio del vino in un calice, ma egli vedendolo esclamò: “Togli da me questa morte!”. E, di fronte a quella reazione, anche gli altri commensali non osarono berne»³⁶. Il rifiuto perentorio del venerando abate tuttavia, se da una parte conferma il suo alto grado di ascesi, dall'altra indica che il vino era in qualche modo accettato e usato, sia pure con alcune restrizioni particolari. «Dicevano infatti che l'abate Pietro Pionita *in Cellis* non bevesse vino. Fattosi vecchio, i suoi confratelli mischiavano poco vino con acqua pregandolo di berlo. Ed egli commentava: “Credetemi solo preparato così io lo bevo”. E si scherniva di essere ormai svanito nel vino»³⁷.

L'età come la malattia, dunque, non autorizzava a prendere vino – neppure annacquato per evitare di sentirne il piacere – e ogni cedimento in questa direzione veniva giudicato con severità. Ciò risulta evidente dall'episodio relativo a quel fratello che, mentre mangiava con altri nella chiesa di *Kellia* nel giorno di pasqua, ricevette in dono una coppa di vino; prontamente egli si rifiutò di prenderne, affermando di avere già ricevuto la medesima offerta l'anno precedente, di avere bevuto e di averne sofferto per molto tempo³⁸. Come a dire che neppure la solennità liturgica pasquale giustificava l'assunzione di vino, benché ciò

rum, cap. 2, 6); e ancora quello dell'abate Isidoro, che emetteva spesso le sue sentenze: «Si quis se in vini potationem dederit, non effugiet insidias cogitationum», dove il termine *cogitatio* ha una valenza tecnica precisa nell'indicare il diavolo tentatore, con riferimento biblico a Lot che fu indotto all'incesto dopo essersi ubriacato (Gen 19, 31-36; cfr. *Les apophthegmas*, p. 196 cap. 4, 23). Questi brani collocano il bere non solo tra i mali più gravi, ma anche all'origine di altri peccati, per cui il consiglio perentorio di «noli pane satiare, nec desiderabis vinum», appare come una conseguenza inevitabile per i monaci che hanno scelto di rifiutare le «saecularium divitum deliciae» (*Les apophthegmas*, p. 212, cap. 4, 51), perché evitando di rimpinzarsi di pane si diminuirà anche il desiderio di assumere vino.

³⁶ *Les apophthegmas*, p. 216, cap. 4, 63. Altrettanto esplicito anche il testo seguente: un vegliardo sedeva lontano nel suo eremo, quando giunse a fargli visita un fratello; questi, trovandolo molto debilitato, gli preparò del cibo. L'anziano eremita di fronte a tanta premura gli disse: «Veramente, fratello, avevo dimenticato che gli uomini trovano conforto nel cibo». Subito quello gli offrì un calice di vino, alla cui vista il vecchio asceta replicò tra le lacrime: «Non mi aspettavo di bere vino fino alla morte» (*Ibidem*, p. 226, cap. 4, 79).

³⁷ *Les apophthegmas*, pp. 206-208, cap. 4, 43.

³⁸ *Les apophthegmas*, p. 230, cap. 4, 91. Questo rigorismo ascetico continuerà ad esercitare una grande influenza sullo sviluppo del monachesimo orientale e slavo (cfr., ad esempio per il territorio russo, G. PASINI, *Il monachesimo nella Rus' di Kiev fino alla calata dei mongoli in rapporto al monachesimo bizantino*, Romae 2001, pp. 71, 85-86).

avvenisse in un contesto in cui bere vino era una cosa consueta. Trova conferma il fatto però che il rifiuto del vino non è mai fine a se stesso, né l'astinenza un valore assoluto, ma uno strumento per uno scopo più alto, come risulta chiaramente dal fatto capitato all'abate Pafnuntio. Egli, che di solito non beveva vino, una volta incappò in una banda di briganti proprio mentre tracannavano allegramente da una botte appena rubata. Il loro capo, che conosceva le abitudini ascetiche del santo, presa una coppa di vino, gliela porse gridando: «Bevi, altrimenti ti uccido!». Questi obbedì prontamente, suscitando lo stupore e il subitaneo rimorso del brigante per aver provocato l'uomo di Dio; poi motivò la sua decisione di rompere l'astinenza con il desiderio di guadagnare il suo cuore alla causa divina. Tale risposta provocò immediatamente la conversione del ladrone e di tutti i suoi seguaci³⁹.

Dal rifiuto totale al consumo moderato

Da questi ultimi esempi appare chiaro che accanto alla rinuncia al vino, la sua graduale assunzione, sia pure inizialmente con finalità medico-dietetiche, si andava imponendo persino negli ambienti di più stretta vita anacoretica. Così talvolta anche gli eremiti prendevano vino, specie in occasione delle loro riunioni settimanali o delle festività liturgiche⁴⁰, come la pasqua. Bere oltre una certa misura però era sempre male; bisognava allora fissare i limiti oltre i quali il demonio era in agguato, senza tuttavia giungere mai alla sazietà e tantomeno all'ubriachezza. Nella tradizione dei padri del deserto si racconta che un gruppo di monaci palestinesi «trovò una giara di vino; uno degli anziani allora, riempitene un piccolo bicchiere, lo portò all'abate Sisoe, glielo porse e questi ne bevve. Similmente fece con il secondo bicchiere, ma quando provò a darglielo per la terza volta egli non lo volle accettare, dicendo: *Basta fratello, non sai che è Satana?*»⁴¹.

³⁹ *Apophthegma Patrum. De abbate Paphnuntio*, PG, 65, coll. 378-379, cap. 2, 20.

⁴⁰ *Vitae Patrum*, coll. 868-871, lib. v: *Verba seniorum*, cap. 4, 26.36.53.54 (dove il vino viene bevuto solo occasionalmente). 37 (è preso il sabato e la domenica); d'altra parte, nella sentenza dell'abate Pastore, secondo la quale il vino non conviene ai monaci (*Ibidem*, col. 868, cap. 4, 31), viene presentato il caso di un monaco che non beveva vino, senza precisare però se si trattava di una sua abitudine consueta oppure di un'astinenza totale, che esercitava anche quando era in compagnia di altri monaci.

⁴¹ *Les apophthegmas*, p. 208, cap. 4, 44; inoltre, *La Règle de saint Benoît*, p. 1160 n. 470.

A cui si può senz'altro accostare il lapidario detto di un anziano: «Se un monaco beve più di tre coppe, che non preghi per mel»⁴². I due testi, confermando la possibilità di bere vino, ne limitano la quantità fino a tre bicchieri ma non dicono nulla riguardo alla loro frequenza o al tempo, su cui invece insiste l'abate Isaia, il quale sosteneva la liceità di bere fino ad un massimo di tre coppe, oltre cui non bisognava assolutamente andare. A suo avviso era preferibile tuttavia che il vino non fosse preso dai cenobiti, tranne che in presenza di ospiti o di amici⁴³.

La maggiore considerazione della vita cenobitica portava così allo sviluppo degli aspetti legati alla convivialità e all'accoglienza, in cui la distribuzione di vino spicca quale elemento tipico della condivisione fraterna. In un'altra occasione, a conferma che il rigore iniziale veniva via via temperato, un monaco interrogò ancora l'abate Sisoe, chiedendogli come si dovesse comportare dal momento che ogni volta che andava in chiesa nei giorni di festa, alle normali funzioni religiose seguiva anche un banchetto, durante il quale era offerto del vino senza che egli potesse sottrarsi dal prenderne. In particolare, il suo cruccio maggiore era quello di sapere se essendosi recato di sabato o di domenica e avendo bevuto tre bicchieri, tale quantità non fosse eccessiva. Al che gli rispose semplicemente l'anziano asceta: «Si non sit Satanas, multum non est!»⁴⁴. Il problema non stava nel bere, ma nella capacità di autocontrollo e nel desiderio del piacere.

Altrove si racconta invece, riguardo all'abate Macario, che quando c'era del vino e gliene veniva offerto egli lo beveva, ma «per ogni bicchiere si asteneva dal bere l'acqua per un giorno». Come a dire che, per quanto tollerata, l'assunzione di vino restava un comportamento quantomeno inopportuno, i cui effetti andavano 'espiati' mediante gesti di rinuncia adeguati; non meno importante, però, appare anche l'aspetto della carità fraterna, in virtù della quale Macario beveva per non contristare i confratelli che gliene davano, i quali compresolo «non

⁴² *Les apophthegmas*, p. 234, cap. 4, 98. Il riferimento alle tre coppe ha una precisa matrice letteraria nel noto frammento 94 del commediografo Ebulo (IV sec. a. C.), ripreso anche da M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al medioevo*, Roma-Bari 1989, pp. 17-18, che ne riporta il testo: «Tre coppe di vino, non di più, stabilisco per i bevitori assennati. La prima per la salute di chi beve; la seconda risveglia l'amore e il piacere; la terza invita al sonno. Bevuta questa chi vuol essere saggio, se ne torna a casa. (...) Il vino versato troppo spesso in una piccola tazza taglia le gambe al bevitore».

⁴³ *Les cinq recensions*, I, pp. 17, cap. 5, 4; 146, cap. 10, 66, si ripropone qui il tema della carità e dell'accoglienza verso poveri, pellegrini o forestieri che la chiedono.

⁴⁴ *Les apophthegmas*, p. 208, cap. 4, 45.

amplius ei porrigebant»⁴⁵. Le esemplificazioni a questo punto potrebbero moltiplicarsi senza modificare l'orizzonte che si è andato delineando.

Presso i cenobiti egiziani, descritti da san Girolamo (347 ca-420), il vino era riservato ai vecchi e permesso ai malati⁴⁶; ma il santo di origini dalmate ritorna più volte sulla questione mostrando, insieme agli aspetti più squisitamente spirituali, anche quelli di carattere dietetico funzionali al controllo della sessualità e basati sulle nozioni di fisiologia medica del tempo. Le scelte dietetiche infatti erano dettate da precise convinzioni di carattere medico, nelle quali erano ben calcolati gli effetti di inibizione indotti dal digiuno e la capacità dei diversi alimenti di incidere sulle pulsioni della carne⁴⁷; queste conoscenze, unite spesso ad influssi neoplatonici tipici degli ambienti ellenistici, erano orientative nella determinazione di una dieta “disseccante” e nel consumo di alimenti “freddi” al fine di mettere un freno alla sessualità nelle diverse fasi della vita, che trovava origine e vigore negli umori caldi e umidi. Ciò era di capitale importanza per coloro che avevano deciso, tra le altre cose, di vivere in castità. Di qui il consiglio generale di Girolamo: «Mantieni un regime alimentare ridotto, il tuo ventre senta sempre lo stimolo della fame, piuttosto che digiunare tre giorni di fila: è molto meglio mangiare un po' ogni giorno, che mangiare raramente ma a sazietà»⁴⁸. Il vino pertanto andava rifuggito come il veleno, secondo la raccomandazione alla vergine Eustochio, perché riscalda i corpi; ciò

⁴⁵ *Les apophthegmas*, p. 200, cap. 4, 29.

⁴⁶ GIROLAMO, *Epistulae*, a cura di I. Hilberg, I, Vindobonae 1996 (CSEL 54), pp. 198-199, epist. 22, 35; anche lo scrittore latino cristiano Sulpicio Severo ricorda in proposito che a Marmoutier il vino era consentito solo ai malati [SULPICIO SEVERO, *Vita Martini*, a cura di J. Fontaine, Paris 1967 (SC 133), p. 274, cap. 10, 7].

⁴⁷ A proposito del rapporto tra la rinuncia del cibo e l'ascesi monastica, si vedano le considerazioni di M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari 1988 (Quadrante, 18), pp. 64-70; ID., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979 (Nuovo medioevo, 11), pp. 266-267, 288, 466-467 con riferimento alle regole monastiche; per l'importanza invece dell'alimentazione nel controllo della sessualità, si veda A. ROUSSELLE, *Sesso e società alle origini dell'età cristiana*, Roma-Bari 1985, pp. 141-176; mentre per l'esame di una fonte medica, in relazione agli effetti del vino sulla complessa fisiologia corporea – concetti, come si è visto, diffusamente presenti anche nella tradizione monastica più antica – descritti da Girolamo Conforti (1570) e sulla sopravvivenza nella prima età moderna della tradizione antica, si veda G. ARCHETTI, *Intorno al vino mordace o «spumante»*, in *Libellus de vino mordaci ovvero le bollicine del terzo millennio*, a cura di G. Archetti, Brescia 2001, pp. 9-26, il testo del *Libellus* del Conforti è pubblicato alle pp. 43-57; più in generale sulla complessa fisiologia medievale e le fonti medico-dietetiche, in relazione all'uso e agli effetti del vino, si rimanda al contributo di A. Albuzzi in questo volume e alla bibliografia ivi citata.

⁴⁸ GIROLAMO, *Epistulae*, I, p. 200, epist. 22, 35

è tanto più pericoloso quanto l'età è giovane e ardente a motivo del vigore della crescita, mentre nella vecchiaia, così come per i malati, si poteva trarne giovamento nella misura in cui il calore del vino rimetteva in movimento i freddi e rinsecchiti umori corporei⁴⁹. I veri monaci tuttavia, secondo Girolamo⁵⁰, si accontentavano di semplice acqua fredda, benché colpiti da infermità.

Giovanni Cassiano (360 ca-435), le cui opere sono un ponte tra la tradizione del monachesimo orientale e quello occidentale, metteva in guardia da tutti gli eccessi alimentari e soprattutto nei confronti della carne e del vino – che pure accetta per i malati –, muovendo da un ragionamento preciso: se anche il pane, secondo le scritture (Ez 16, 49), può corrompere l'uomo, quanto più lo potranno la carne e il vino?⁵¹ Di fronte ai pericoli della gola è difficile fissare un limite valido per tutti, ma ciascuno a seconda del tempo, della salute, dell'età e della condizione è tenuto a mortificarsi, poiché la perfezione sta nel cibarsi per vivere, e non per soddisfare il piacere, giacché «chi non ha saputo frenare i desideri del suo ventre non può neutralizzare il fuoco della sua concupiscenza»⁵². La temperanza è dunque il criterio di riferimento da seguire, da cui consegue che «è più ragionevole mangiare ogni giorno *cum moderatione* che a intervalli fatti di lunghi ed estenuanti digiuni»⁵³. La crapula, l'ubriachezza e l'attaccamento alle cose materiali impediscono di elevarsi a Dio; più che il divieto assoluto di bere vino, allora, va coltivata la sobrietà e la continenza⁵⁴. L'astinenza perpetua dal vino infatti, pur essendo senza dubbio una cosa buona, può essere temperata senza danneggiare l'ascesi monastica⁵⁵; nessuna deroga invece nei confronti dell'ebbrezza, giacché la gola è la radice di tutti i mali⁵⁶.

⁴⁹ GIROLAMO, *Epistulae*, I, pp. 154-157, epist. 22, 8-9; pp. 433-435, epist. 52, 11; pp. 475-477, epist. 54, 9-10; (SC 56/1), p. 148, epist. 127, 4.

⁵⁰ GIROLAMO, *Epistulae*, I, p. 153, epist. 22, 7.

⁵¹ GIOVANNI CASSIANO, *De institutis coenobiorum*, a cura di J.-C. Guy, Paris 1965 (SC 109), pp. 198-200, cap. 6.

⁵² GIOVANNI CASSIANO, *De institutis coenobiorum*, pp. 196-198, libro 5, cap. 5, 1-2; 202, cap. 8.

⁵³ Che inevitabilmente spingono a riempirsi di cibo e bevande in modo disordinato (GIOVANNI CASSIANO, *De institutis coenobiorum*, p. 205, libro 5, cap. 9; 228-230, capp. 22-23).

⁵⁴ GIOVANNI CASSIANO, *Conlationes*, a cura di E. Pichery, Paris 1958 (SC 54), pp. 43-45, conl. 9, cap. 5.

⁵⁵ GIOVANNI CASSIANO, *Conlationes*, p. 281, conl. 17, cap. 28.

⁵⁶ GIOVANNI CASSIANO, *Conlationes*, pp. 194, 212, 216, conl. 5, capp. 6.20.26. Sulla condanna ecclesiastica dell'ubriachezza, v. il bel saggio di R. Bellini in questo volume; inoltre, ID., *Intorno all'ebbrezza*:

Palladio (363 ca-430 ca) invece, vescovo di Elenopoli, la cui posizione appare influenzata da Girolamo, rimprovera quei monaci che si abbandonano «ai dolori intestinali e al vino», preferendo quelli che bevono con coscienza come aveva fatto il Signore, anche perché nulla sarebbe più funesto di una sorta di orrore manicheo o gnostico nei confronti di una creatura di Dio, e nella descrizione degli asceti della montagna della Nitria presenta un contesto sociale dove il vino era presente e venduto; ciò non toglie, ovviamente, che l'unico motivo per prendere del vino restava quello della malattia⁵⁷. In questo clima del tutto mutato, non stupisce se Agostino di Ippona (354-430), a differenza del suo confratello Crisostomo, beveva vino a tutti i pasti e il suo *Ordo monasterii* preveda che «al sabato e alla domenica chi vuole possa avere del vino»⁵⁸; inoltre, un passo della *Vita* di Ilario di Arles lascia intendere che i monaci chierici di quella città facevano onore senza troppe remore al frutto della vite⁵⁹. Taluni agiografi, infine, esaltano l'astinenza dei loro eroi – si pensi a Lupicino o a Fulgenzio –, ma ciò viene fatto in un contesto in cui appare del tutto normale che i cenobiti abbiano del vino sulla loro mensa⁶⁰.

Le comunità femminili sono sulla medesima linea: la *Regula sanctorum virginum* di Cesario (470 ca-542), vescovo di Arles, consente l'uso del vino alle monache del-

sant'Ambrogio e la cultura pagana, «Aevum. Rassegna di scienze storiche, linguistiche e filologiche», 75 (2000), pp. 163-177.

⁵⁷ PALLADIO, *La Storia Lausiaca*, a cura di C. Mohrmann, G.J.M. Bartelink, M. Barchieri, Milano 1974, pp. 39-41, cap. 7, 3-4.

⁵⁸ POSSIDIO, *Vita Augustini*, PL, 32, coll. 51-52, cap. 22; TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, p. 292; *La règle de saint Augustin, I. Tradition manuscrite*, a cura di L. Verheijen, Paris 1967 (Études augustinienes, 29), p. 150, cap. 7, 28-29; è interessante notare che in un manoscritto di area tedesca del XII secolo (il Vindobonense B.N. 2207, proveniente forse da Rottenbuch) accanto al vino si ha il riferimento alla birra: «Cotidie ut consuetudo est loci illius vinum et cervisiam accipiant» (*Ibidem*, pp. 134, 150); mentre la possibilità di bere vino è presente anche in una versione più tarda destinata alle monache spagnole: «VIII. Sabbatum et Dominicum sicut constitutum est, qui volunt vinum accipiant, et qui nolunt non sunt reprehendende» (*Ibidem*, p. 141, dove *qui* sta evidentemente per *quae*). Rimane tuttavia la limitazione di evitare di mangiare e bere fuori dal monastero senza permesso (*Ibidem*, p. 151, cap. 8).

⁵⁹ ONORATO DI MARSIGLIA, *Vita S. Hilarii Arelatensis*, a cura di P.-A. Jacob, Paris 1995 (SC 404), p. 114, cap. 11; l'opera resta tuttavia di incerta attribuzione (cfr. *Clavis Patrum latinorum*, a cura di E. Dekkers, Ae. Gaar, Steenbrugis 1995³, p. 180 nr. 506).

⁶⁰ Cfr. *La Règle de saint Benoît*, p. 1162; per il riferimento ai testi: *Vita vel regula sanctorum patrum Romani, Lupicini et Eugendi monasteriorum Jurensium abbatum*, a cura di F. Martine, Paris 1968 (SC 142), p. 312, cap. 66-67; FERRANDO, *Vita Fulgentii*, PL, 65, coll. 123, 136, cap. 6, 13, 19, 38. Per l'uso del vino in ambito agiografico, si rimanda al puntuale contributo di P. Tomea in questo volume.

la sua città, senza rinunciare all'austerità e al rigore; «soprattutto vi scongiuro – scrive il presule – al cospetto di Dio e dei suoi angeli che nessuna di voi compri del vino nascostamente o lo riceva, da qualunque parte venga inviato. Se però gliene viene mandato, le portinaie lo prendano alla presenza della badessa o della priora e lo consegnino alla cantiniera. Questa poi lo dispensi alla sorella cui è stato mandato, nella misura che conviene al suo stato di salute; e poiché capita ordinariamente che la dispensa del monastero non abbia sempre del vino buono, spetterà alla sollecitudine della superiora provvedere tale vino, affinché ne possano bere un poco le malate o quelle che beneficiano di un nutrimento più delicato». La fatica delle sorelle impegnate in cucina – un monastero sembra con almeno duecento religiose – era ripagata con un bicchiere di vino puro e un trattamento analogo, ma il regime alimentare normale prevedeva di solito due o tre bicchieri di vino (*caldellos*), allungato con acqua calda, a pranzo e un paio a cena, mentre per le più giovani la razione era un poco più ridotta⁶¹.

Dall'inizio del VI secolo, comunque, abbondano le testimonianze sul consumo abituale, sia pure parsimonioso, del fermentato d'uva nei monasteri e quasi tutte le regole ne parlano: Aureliano di Arles, Isidoro di Siviglia, Fruttuoso di Braga, Ferreolo di Uzès danno indicazioni precise circa i bicchieri da bere, di solito due o tre⁶², e persino il monachesimo celtico non ne è immune⁶³, dove il posto del vino – come nel caso dei monaci di san Colombano – viene preso semmai dalla cervogia e l'emulazione del miracolo evangelico della folla affamata lascia il posto alla trasformazione dell'acqua in... birra⁶⁴. Dunque, se le prime

⁶¹ CESARIO DI ARLES, *Regula sanctorum virginum*, capp. 14, 1; 30, 48; 32, 4; 71, 4-6 (citiamo dalla traduzione italiana di TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, pp. 346, 350-351, 364-365).

⁶² AURELIANO DI ARLES, *Regula ad monachos*, PL, 68, Paris 1868, coll. 395, 406 (*merum et tres caldellos, biberes binas*); ISIDORO DI SIVIGLIA, *Regula monachorum*, PL, 83, coll. 879-880, cap. 9, 5.9 (*vinum, pocula*); FRUTTUOSO DI BRAGA, *Regula monachorum*, PL, 87, col. 1102, cap. 5 che permette una sola *potio* per pasto pari a un quarto di sestario (cioè, a mezza emina), ma il sabato e la domenica viene aggiunta un'altra *potio* e una terza è prevista durante feste, giungendo così alle tre *portiones* previste anche da Isidoro. La conferma dell'uso ormai comune del vino viene anche dalla *Regula Pauli et Stephani* (ed. J.E.M. Vilanova, cap. 21, 17) e da quella di FERREOLO DI UZÈS (*Regula ad monachos*, PL, 66, col. 975, cap. 39, contro l'ubriachezza), che pure non entrano nei dettagli della distribuzione personale giornaliera.

⁶³ Per questi riferimenti si vedano le sintetiche indicazioni di DE VOGÜÉ in *La Règle de saint Benoît*, p. 1163.

⁶⁴ COLOMBANO, *Regulae*, a cura di G.S.M. Walker, Dublin 1957 (*Scriptores latini Hiberniae*, 2), pp. 124 e 126, cap. 3 e 5; VALDEBERTO DI LUXEUIL, *Regula ad virgines*, PL, 88, col. 1062, cap. 10: «sicera liquoris id est cervisiae»; per il miracolo della moltiplicazione del pane e della cervogia attribuito a Colombano – «Padre, non abbiamo che due pani e un po' di cervogia», dopo di che tutti bevvero e man-

generazioni monastiche hanno rifiutato con forza di bere vino, riservandolo solo ai malati, in seguito hanno adottato un regime più equilibrato che ha portato il vino in tutte le comunità cenobitiche. Il cambiamento di rotta sembra avvenire al tempo di Agostino e di Palladio, mentre nel V secolo l'astinenza totale è ormai un fatto eccezionale; non è un caso, infatti, se nella regola dei santi padri (Serapione, Macario e Pafnuzio) non se ne faccia alcuna menzione, mentre si condannano con fermezza i vizi della «gola e dell'ubriachezza»⁶⁵. Soltanto l'austera *Regula cuiusdam Patris* persiste nel proibire il vino e tutte le bevande inebrianti, ma il suo carattere arcaico rende ragione di tanto rigore ascetico⁶⁶. Tale evoluzione può dirsi conclusa nei due secoli successivi, giacché i documenti normativi – si pensi solo al Maestro e a Benedetto da Norcia – sono praticamente tutti concordi nel ratificare l'uso del vino e delle altre bevande alcoliche.

La ragione di questa progressiva evoluzione è abbastanza semplice: il punto di riferimento resta il consiglio di Paolo a Timoteo che in origine è preso, per così dire, alla lettera; il vino perciò è riservato solo ai malati. Ma il vero problema si pone nel momento in cui le adesioni monastiche crescono e le comunità vanno organizzate secondo norme precise, che si sostituiscono al fervore iniziale; ciò porta i monaci a una riflessione più articolata sul senso e le finalità dello sviluppo comunitario del monachesimo. Ci si chiede, in particolare, chi siano veramente i malati o i più deboli: solamente quelli che lamentano crampi allo stomaco e frequenti indisposizioni? Ferreolo nota che tutti si rifanno al testo paolino senza che sia possibile opporre nulla di altrettanto autorevole⁶⁷, offrendo così un'interpretazione diversa da quelle più restrittive di Pacomio, Basilio,

giarono senza che i contenitori si svuotassero –, a cui si deve aggiungere quello della conservazione di una botte di cervogia che il cellerario aveva improvvidamente lasciato aperto, vedi GIONA, *Vita sancti Columbani abbatis et disciplinarum eius*, ed. B. Krusch, MGH, *Scriptorum rerum merovingicarum*, IV, Hannoverae - Lipsiae 1902, pp. 102, 82, 84, capp. 27, 16 e 17; per questi ultimi riferimenti anche M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1997, p. 28. La birra o cervogia, pur essendo una bevanda-alimento tipica dell'Europa settentrionale, è attestata anche in SCENUTE DI ATRIPE, *Vita et opera omnia*, p. 33: «non parabitur cervisia neque ulla unquam coquetur res in communitate monacharum», e di essa dà conto anche Isidoro di Siviglia (ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiarum libri XX*, PL, 82, col. 713).

⁶⁵ *Les règles des saints Pères*, p. 538 cap. 9.

⁶⁶ *Regula cuiusdam Patris*, PL, 66, col. 990, cap. 11; EVAGRIO, *Sententiae*, PL, 20, col. 1182; le motivazioni di questa impostazione restrittiva e il collegamento con le sentenze di Evagrio sono evidenziate da de Vogüé (*La Règle de saint Benoît*, p. 1163 e n. 485).

⁶⁷ FERREOLO, *Regula ad monachos*, col. 975, cap. 39.

Girolamo o Ferrando. Da parte sua, san Benedetto attribuisce invece un valore molto più largo all'*infirmorum imbecillitatem*⁶⁸ – e sulla sua linea si pongono anche i commenti alla regola successivi –, perché ciascuno ha ricevuto un proprio dono da Dio e anche la rinuncia al vino rientra tra questi. Infatti, «coloro ai quali Dio dona la capacità di astenersene, riceveranno una ricompensa particolare»; il vino sembra lenire così le infermità di un corpo malato insieme alle debolezze umane dei monaci che non sanno privarsene (RB 40, 4.6).

La misura del vino per il Maestro e secondo Benedetto

Particolarmente interessante appare quindi il confronto tra la *Regula Magistri* e quella di Benedetto, su cui ha insistito il benedettino Adalbert de Vogüé⁶⁹, evidenziandone le rispettive peculiarità. La misura del bere è trattata dal Maestro al cap. 27, testo che fin da principio sembra improntato ad una certa 'larghezza' ma dove nulla viene lasciato al caso, forse perché il legislatore avvertiva l'intrinseca debolezza dell'animo umano. «Non appena i fratelli si sono seduti a tavola – vi si legge in apertura –, prima di mangiare, ricevano ciascuno un calice di vino puro (*singulos meros*)» (RM 27, 1). Qui, la preoccupazione del Maestro sembra diretta, più che a prescrivere una severa astinenza – come nelle norme sul cibo (cap. 26) – ad impedire ogni ingordigia ed eccesso, tanto che neppure l'acqua deve essere bevuta con avidità (RM 27, 22-26). Contrariamente ad altri legislatori monastici poi – si pensi a Basilio che non dà indicazioni riguardo alla misura del bere o a

⁶⁸ Per i riferimenti alla *Regula Benedicti*, si rinvia alla recente edizione contenuta in SAN BENEDETTO, *La Regola con testo latino a fronte*, a cura di G. Picasso, traduzione e note di D. Tuniz, Cinisello Balsamo 1996 (Storia della Chiesa. Fonti, 7 = d'ora in poi semplicemente RB), pp. 133-135, cap. 40, 3.

⁶⁹ Cfr. *La Règle de saint Benoît*, pp. 1142-1168: «La ration de vin (RB 40)», anche 1190-1203 per l'esame comparato delle due regole. Riguardo al testo della regola del Maestro, si veda *La Règle du Maître*, a cura di A. de Vogüé, I-II, Paris 1964 (SC 105-106 [= RM]); III: *Concordance verbale du texte critique conforme à l'orthographe du manuscrit Pal. lat. 12205*, a cura di J.-M. Clément, J. Neufville, D. Demeslay, Paris 1965 (SC 107); inoltre, rinviamo alla recente edizione: *Regola del Maestro*, I: Introduzione, traduzione e commento a cura di M. Bozzi; II: Introduzione, testo e note a cura di M. Bozzi e A. Grilli, Brescia 1965 (= BOZZI), dove è puntuale il commento della Bozzi alle pp. 300-303 del primo volume; inoltre, per qualche precisazione rispetto alla normativa alimentare del Maestro, cfr. anche A.M. NADA PATRONE, «*Monachis nostri ordinis debet provenire victus de labore manuum*». L'ordine cistercense e le regole alimentari, in *L'abbazia di Lucedio e l'ordine cistercense nell'Italia occidentale nei secoli XII e XIII*, Atti del terzo congresso storico vercellese (Vercelli, Salone Dugentesco, 24-26 ottobre 1997), Vercelli 1999, pp. 296-301.

Cassiano le cui *Institutiones* fissano una differente disciplina personale (mutevole, cioè, da soggetto a soggetto: sani, malati, bambini, vecchi) quale criterio di riferimento⁷⁰ – nella *Regula Magistri* tutto viene prescritto meticolosamente, nella convinzione che la norma comunitaria può aiutare lo sforzo verso la virtù.

Di qui la complessità della casistica, specialmente di fronte ad una bevanda-alimento come il vino considerato da sempre con sospetto in ambito ascetico, che tiene conto delle variazioni stagionali, del tempo liturgico, dell'impegno lavorativo dei monaci, delle occasioni di condivisione fraterna e di festa. Per questo, col caldo estivo che genera più sete, dopo il calice di vino puro iniziale, nel quale si poteva intingere non più di tre bocconi del proprio pane (RM 27, 3)⁷¹, seguivano quattro bevute di *mixtum*, vale a dire vino *temperatum* con acqua calda, che d'inverno si riducevano a tre; alla sera erano invece considerate sufficienti tre coppe di vino temperato caldo se il pranzo avveniva a mezzogiorno (cioè, a *sesta* nel periodo dell'anno a doppia refezione), due se il pasto era consumato a metà

⁷⁰ TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, p. 172 (= BASILIO, *Regula*, cap. 9); GIOVANNI CASSIANO, *De institutis coenobiorum*, p. 230, lib. V, cap. 5, 23.

⁷¹ La ragione era duplice: sia perché ogni monaco ne conservasse per accompagnare le restanti pietanze, sia per non peccare di voracità e scandalizzare i fratelli attirando il loro sguardo severo (cfr. anche i commenti della BOZZI, I, p. 301 e della NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, p. 298). In particolare, riguardo alla *mensura potus* si veda il seguente schema distributivo risultante dal cap. 27 della RM:

tutto l'anno	all'inizio di ogni pasto	un calice di vino puro (<i>merus</i>) a ciascuno (RM 27, 1.5)
estate	pranzo a sesta	4 temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 5)
	dopo nona	1 temperato caldo (<i>potiones</i> , <i>mixtus</i> ; RM 27, 13-14)
	tra nona e decima	acqua con moderazione a seconda delle esigenze (RM 27, 21)
	a cena	3 temperati caldi (<i>potiones</i> ; RM 27, 6)
estate	pranzo a nona	4 temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 5)
	prima di compieta	2 temperati caldi (<i>potiones</i> , <i>mixtus</i> ; RM 27, 10)
	dopo ogni pasto	a richiesta acqua calda temperata con <i>pusca</i> e <i>iotta</i> (RM 28, 9)
inverno	pranzo a sesta	3 temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 27)
	a cena	1 temperato caldo (<i>caldos</i> ; RM 27, 28)
inverno	pranzo a nona	3 temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 27)
	alla sera	1 temperato caldo (<i>caldos</i> ; RM 27, 31)
tempo pasquale	pranzo a sesta	3 temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 33)
	a cena	2 temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 33)
tempo pasquale (ottava, giovedì e domenica)	pranzo a sesta	temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 37)
	a cena	2 temperati caldi (<i>caldos</i> ; RM 27, 37)

pomeriggio (*nona*). Durante l'estate, per far fronte alla calura e alla fatica del lavoro, si poteva aggiungere un'altra coppa di vino temperato caldo dopo l'ora nona, se il pranzo era consumato a sesta, o dell'acqua a discrezione e a seconda del bisogno (RM 27, 5-22); nel periodo invernale era pure concessa una bevuta serale in sostituzione della cena (RM 27, 28-29). Inoltre, per coloro che soffrivano maggiormente la sete era permessa l'assunzione di un boccale capiente, alla fine del pasto principale, di acqua o di una bevanda più dissetante a base di aceto o di vino acidulo (*pusca*), oppure aromatizzata con erbe e decotti vari (RM 27, 9), che venivano preparati durante la cottura quotidiana delle pietanze (*pulmentaria*).

La regola alimentare del Maestro dunque, nel solco di una sperimentata tradizione cenobitica e lontana dal rigore di un digiuno assoluto, favoriva un'ascesi fatta di gradualità e di sobrietà, dove non contavano tanto gli eccessi del digiuno o le prodezze individuali, ma l'obbedienza a misure e orari comandati, uguali per tutti, che era il primo passo verso il controllo della volontà, in quanto il monaco non mangiava o beveva come e quando voleva. È questo un punto basilare: provvedendo con paterna sollecitudine ai bisogni anche materiali dei fratelli (RM 27, 7) si scongiurava l'insorgere di malcontenti e abusi, purché naturalmente «si evit[asse] l'ebbrezza del vino, poiché se il corpo non è sobrio, non riesce a star meglio per l'opera di Dio e l'anima non va esente da pensieri impuri» (RM 27, 46). Ciò permetteva ai più virtuosi di esercitare nell'umiltà un'ascesi controllata e costante senza il rischio di mettersi in mostra; infatti, «se a tavola qualcuno dei discepoli vuol rinunciare a un po' della razione regolamentare di bevanda o del pezzo che ancora gli resta del suo pane, mostra che ama lo spirito più della carne e impone un freno di castità alla lussuria» (RM 27, 47-48). Al termine del pasto, quindi, prima di lasciare il refettorio egli sussurrava al cellerario che raccoglieva i resti delle vivande: «Prendi, e ciò che è stato negato alla carne serva a Dio»⁷².

Per sostenere il suo programma penitenziale, al riparo tanto dagli eccessi della «vinolentiae ebrietatem» quanto dall'appagamento della sazietà alimentare, in linea con la tradizione il Maestro non disdegna di ricorrere alle nozioni medi-

⁷² «Subito il cellerario metta a parte in un recipiente questo cibo che felicemente servirà a Dio, e dal cellerario sia messo in mano a un povero che va mendicando, come un dono aggiunto all'elemosina del monastero» (RM 27, 49-51). Come a dire che la carità e la penitenza sono un connubio auspicabile, ma devono avvenire con umiltà e lontano dagli occhi dei fratelli per evitare le loro lodi; all'elemosina consueta, dunque, fatta in modo 'istituzionale' dal cenobio (RM 16, 34-37) si aggiunge quella 'privata' dei singoli monaci che sfugge, per il suo riserbo, alla codificazione ufficiale, ma non per questo è meno importante, e viene «messa in mano al povero come un dono» (RM 27, 51).

che per spiegare l'utilità della moderazione (*ne quid nimis*, RM 27, 25) laddove, per esempio, enumera i disturbi che può causare alla digestione e alla mente anche la semplice assunzione smodata di acqua⁷³. Per lui la sobrietà del nutrimento serve alla custodia della castità e al controllo delle fantasie inopportune, come pure è indispensabile per una preghiera attenta e fervorosa; l'incontinenza nel mangiare e nel bere, pertanto, diventa oggetto di biasimo e dello sguardo severo dei fratelli (RM 27, 4). Un regime particolare, inoltre, è indicato per i fanciulli e per il tempo pasquale, mentre aggiunte di cibo e di bevanda sono previste la domenica, nei giorni di festa e in tutte quelle occasioni in cui la comunità può trarre giovamento dalla presenza di un ospite; è altresì facoltà del superiore aggiungere qualcosa (*quidquid*) alla razione giornaliera di cibo e di vino quando lo ritiene opportuno: «per la gioiosa carità dei giorni santi o per l'arrivo di amici» (RM 27, 45), come pure nel periodo della pasqua quando può essere consentita in più una bevanda di qualsiasi genere, senza rifiutare però quello che viene donato alla comunità, «giacché se è stato offerto è potuto arrivare solo in quanto l'ha procurato il Signore» (RM 27, 38.53-54).

La preghiera segnava sempre l'inizio e la fine del pasto, ma anche l'assunzione di vino era caratterizzata da un'orazione; quando infatti i monaci si sedevano a mensa, ricevuto il calice di vino puro (*merus*), lo presentavano all'abate che lo benediceva tracciando un segno di croce. La stessa cosa succedeva nel periodo estivo quando i settimanari presentavano al superiore, prima della distribuzione fraterna, il contenitore con il vino e l'acqua (*mixtus*), preparato dopo l'ora nona per far fronte al caldo, per la benedizione⁷⁴. Tuttavia, se una volta ricevuta la propria razione consueta di bevanda, qualcuno aveva ancora sete, era tenuto a manifestarlo dicendo semplicemente al cellerario che glielo chiedeva: *Benedic*, cioè «Benedici», senza aggiungere altro. Subito si mescolava (*temperata*) in un recipiente dell'acqua calda con aceto o vino inacidito (*pusca*), oppure con un

⁷³ RM 27, 23-26: «Se però un fratello ha sete ancora a questa stessa ora nona, prima che sopraggiunga, come abbiamo detto, la decima ora, e se vorrà bere dell'acqua, non beva però a squarciagola dall'orcio, ma a misura di una coppa o di un boccale o di una ciotola, perché ciò che non si attiene a misura è eccessivo e ingiusto e si vedrà che procura soddisfazione di desideri, ma a danno morale. Infatti conforme alla sentenza che dice: «Niente di troppo», anche l'eccesso di acqua può ubriacare la mente, suscitando fantasmi di sogni, e invadere il corpo di reazioni moleste, quali fiotti nelle vene, brividi nelle ossa, pesantezza alle palpebre, giramenti di testa, sonno negli occhi e continuo starnuto al naso».

⁷⁴ Per il riferimento alla preghiera prima di bere e alla benedizione delle bevande, cfr. RM 27, 2.20.15-16.19.29.32.

decocto a base di erbe (*cum iotta*; RM, 27, 8-9). Quali fossero allora i limiti della *mensura potus* è lo stesso Maestro a indicarlo: «La coppa (*calix*) o il boccale (*galleta*) con cui si farà il servizio nei vari turni di distribuzione, sia di tale capacità che il vino, mescolato in ragione di un terzo, misuri un'emina (*qui tertius impleat mixtus iminam*). Ma uguale restando tale misura, conviene che siano due o tre coppe o i boccali a disposizione per il servizio delle mense, in modo che, usando parecchi bicchieri (*pocula*), si possa fare la distribuzione più in fretta» (RM 27, 39-40).

Da ciò sembrerebbe di capire che, giunti a tavola, i monaci ricevevano subito un calice di vino puro (*merus*) e successivamente una quantità variabile di una bevanda fatta dalla miscela di acqua calda e un terzo di vino (*caldos*), questo almeno pare il senso dell'espressione «*tertius mixtus*», che in totale doveva raggiungere la misura di un'emina⁷⁵, equivalente a poco più di mezzo litro circa, stabilendo così un ulteriore punto di contatto con san Benedetto che non ha riscontri nelle altre regole (RB 40, 3). È stato notato però che, essendo la *temperatio* di acqua calda e vino preparata per ogni tavola, dove di solito sedevano dieci monaci e due prepositi⁷⁶, risulta che ogni bevuta comportava per ciascuno «1/12 di emina di vino puro ed essendo le bevute al massimo, nella calura estiva, otto al giorno, abbiamo un totale di 8/12, a cui va aggiunto il calice iniziale di *merus*. Si arriverebbe così all'incirca a quell'emina di vino puro al giorno a testa che la RB presenta come una misura già calcolata con larghezza e sufficiente per ogni stagione»⁷⁷. Il problema naturalmente, al di là della suggestione dell'ipotesi, resta la corrispondenza con le misure attuali e la grande variabilità metrologica che già in età tardo antica e nel medioevo si registra a livello territoriale. Inoltre, ammes-

⁷⁵ Il passo potrebbe però essere inteso non come «mescolato in ragione di un terzo», ma per «tre volte» fino a comprendere un'emina, secondo l'interpretazione data da Mabillon e Martène nell'edizione per la *Patrologia latina* (cfr. PL, 66, coll. 654, 650; RM 27, 39-40 e commento), che porterebbe a considerare l'indicazione della quantità riferibile al *mixtus* e non al *merus*. La nostra propensione per la prima ipotesi è suffragata tuttavia dalle considerazioni di de Vogüé, riprese anche dalla Bozzi (cfr. *La Règle de saint Benoît*, pp. 1143-1144; BOZZI, II, p. 292). Quanto all'*hemina*, si tratta di un'antica misura di capacità per i liquidi corrispondente a mezzo sestario, mutuata dai romani dalla Magna Grecia, il cui valore però poteva variare anche in modo significativo da regione a regione e che, già al tempo di san Benedetto e per il resto del medioevo, oscillava da un quarto a quasi un litro e anche più [in questi termini, sia pure in maniera più dubitativa si muove anche il commento del p. Lentini: S. BENEDETTO, *La Regola*, testo, versione e commento a cura di A. Lentini, Montecassino 1994³ (prima ediz. 1947), p. 363].

⁷⁶ Si vedano al riguardo le indicazioni presenti in RM 23, 23-25; 27, 2.9.13.17-18.40; 18, 1.

⁷⁷ Cfr. BOZZI, II, p. 292.

so pure che la quantità di vino corrispondeva all'*hemina*, le bevande e il *mixtus* messo a disposizione di ogni monaco nell'arco del giorno risultava assai più consistente e comunque da rapportare alle esigenze dei singoli.

Ora, proprio questa impostazione di tipo 'personalistico' dell'esperienza cenobitica, risulta centrale nella *Regula* di Benedetto da Norcia (ca 480-ca 547), per quanto le indicazioni normative sul consumo di vino, nel corrispondente cap. 40, siano assai scarse rispetto a quelle della *Regula Magistri* e improntate a linee di riferimento ideali. Nulla si dice infatti riguardo al numero dei bicchieri a persona e, anche a proposito della determinazione della quantità giornaliera, pari ad un'emina, non si indica in alcun modo le modalità di distribuzione concreta. Nel testo benedettino tuttavia i riferimenti al vino sono numerosi: al cap. 4, 36 per scongiurare il monaco a non essere *vinolentus*; al cap. 35, 12 per concedere ai settimanari un po' di pane e vino prima del pasto, come corroborante nel loro servizio; al cap. 38, 10 per dare al lettore il *mixtus* quando si accinge a leggere durante i pasti in refettorio; quindi, al cap. 40 relativo alla misura della bevanda; al cap. 46, 16 per sanzionare la punizione riservata a coloro che giungono in ritardo, consistente nella privazione della razione giornaliera di vino; infine, al cap. 49, 5-7 per ordinare che l'astinenza quaresimale comprenda, tra le altre cose, anche l'ulteriore riduzione se non la rinuncia al vino.

In relazione a questi passi è utile segnalare che la razione supplementare di pane, accompagnata da una bevanda di acqua e vino (*biberes*) per coloro che avevano il compito settimanale dei sevizi di cucina (*settimanari*), ha una precisa corrispondenza in RB 38, 10-11 dove si dice che «il fratello lettore di settimana prima di iniziare a leggere beva del misto (*mixtum*) [e il testo prosegue: «per rispetto alla santa comunione e perché non sia troppo gravoso sopportare il digiuno, e pranzi successivamente assieme ai settimanari di cucina e agli inservienti»], dal momento che in entrambi i casi tale aggiunta alimentare ha lo scopo di alleviare il digiuno e rendere più efficiente il loro servizio, mentre gli altri mangiavano. Nel brano relativo al lettore, tuttavia, è presente la precisazione sacramentale «per rispetto alla comunione» molto interessante, che è la trasposizione in forma meno schietta del testo della RM 24, 14: «per non vomitare il sacramento»⁷⁸. Ciò

⁷⁸ Si veda al riguardo il classico commento a RB 38, 10 del p. Anselmo Lentini (cfr. S. BENEDETTO, *La Regola*, pp. 348-349, citaz. a p. 349), che tra l'altro scrive: «Si noti l'allusione alla santa Comunione, dopo la quale anche i fedeli solevano prendere un po' di vino o di acqua per impedire che particelle di Sacre Specie uscissero di bocca con lo sputo o la saliva».

si spiega con il fatto che il lettore normalmente compiva il suo servizio in refettorio, subito dopo essersi comunicato durante la messa, quando era ancora a digiuno. Ma poteva accadere che durante la lettura gli si impastasse la bocca o, peggio, eiettasse accidentalmente qualche residuo del pane consacrato che gli era rimasta tra i denti. Ebbene, tali inconvenienti potevano essere facilmente evitati con un buon bicchiere di *mixtum* e qualche boccone di pane che permettevano di ripulirsi adeguatamente la bocca e la gola, scongiurando così il rischio di mancanze sacramentali e rendendo meno pesante il perdurare del digiuno.

Anche sotto il profilo penitenziale, la privazione del vino aveva una funzione e una gradazione precise. Per chi arrivava tardi a mensa, infatti, o non era presente insieme agli altri fratelli per la recita del versetto era previsto il rimprovero, che dopo la seconda volta, se ciò non bastava, si tramutava in una punizione pubblica con la sua esclusione dalla mensa comune, l'allontanamento e la privazione «della sua razione di vino, fino a quando non avrà fatto penitenza e si sarà corretto» (RB 43, 13-16). La punizione – si badi – era accompagnata dall'umiliazione, peggiore senza dubbio della stessa privazione, della denuncia davanti a tutti per quanto compiuto. La rinuncia al vino, però, non era solo uno degli «strumenti delle buone opere», in quanto bevendo con moderazione si evitava il pericolo della *vinolentia* (RB 4, 36 che riprende Sir 31, 16-17), al contrario faceva parte di quel qualcosa in più di «preghiere e astinenza», rispetto all'impegno consueto, che ogni monaco poteva compiere in quaresima per piacere al Signore. In questo è interessante notare come Benedetto non stabilisca una penitenza uguale per tutti, ma ne indichi le modalità, vale a dire ciascun fratello «privi il suo corpo di un po' di cibo, di bevande, di sonno, di loquacità, di discorsi volgari e attenda la santa pasqua nella gioia e nel desiderio spirituale» (RB 49, 7). Tra questi, titolo di merito non secondario, risultava certo la rinuncia al fermentato d'uva.

Ma il capitolo di riferimento sull'uso del vino nella regola benedettina è quello dedicato alla misura della bevanda (RB 40: *De mensura potus*) che, anche per la sua brevità, merita di essere qui riportato per intero.

«Ciascuno ha il proprio dono da Dio, chi in un modo, chi in un altro» (1 Cor 7, 7) e perciò abbiamo qualche scrupolo (*cum aliqua scrupolositate*) a stabilire la quantità del cibo altrui. Tuttavia, tenendo presente le necessità dei più deboli (*infirmorum imbecillitatem*), riteniamo che a ciascuno sia sufficiente un'emina di vino (*eminam vini*) al giorno. Ma coloro ai quali Dio dona la capacità di astenersene, sappiano che riceveranno una ricompensa particolare. Se le esigenze locali, il lavoro o il caldo dell'estate ne richiedessero una quantità maggiore, sia in potere del superiore concederla, badando sempre di evitare a tutti la nausea o l'ubriachezza. È vero che si legge che «il vino non è affatto per i monaci» (*Vitae*

patrum, v, 4), ma poiché oggi (*nostris temporibus*) essi non sanno più convincersene, possiamo almeno (*saltem ad hoc*) concordare sulla necessità di non bere fino alla sazietà, ma di farne un uso moderato (*parcius*), giacché «il vino fa traviare anche i saggi» (Sir 19, 2). Dove le condizioni locali non consentano di averne neppure nella quantità prescritta, ma molto meno o addirittura niente, i fratelli di quel luogo benedicano Dio e non mormorino. Questo soprattutto raccomandiamo: di astenersi di mormorare.

Dal testo appare chiara fin dall'inizio l'importanza delle differenze individuali, a conferma di una impostazione caratteristica della regola, che si avvale di una solida «armatura biblica»⁷⁹, quale premessa dell'intero dispositivo normativo. Rifacendosi alla dottrina paolina dei carismi, infatti, Benedetto afferma di essere impossibilitato a fornire una norma valida per tutti perché, esattamente come la verginità – richiamata nel brano che apre il capitolo –, anche l'astinenza dal vino è un dono di Dio, la quale non può essere imposta come un obbligo morale, ma soltanto suggerita come rinuncia meritoria. A quanti, però, «Dio dona la capacità di privarsene» viene promessa una ricompensa (*merces*) particolare⁸⁰.

La diversità dei doni, dunque, risulta essere il criterio di riferimento che guida il legislatore; tuttavia, egli supera la *scrupolositas* iniziale nel determinare la misura alimentare solo quando porta l'attenzione sui fratelli più deboli. Si ripropone in questo processo il medesimo schema già sperimentato nel capitolo sui malati (RB 36), ma l'espressione «*infirmorum imbecillitatem*» – che si riferisce certamente alla condizione di debolezza fisica dei malati, così come suggerisce il consiglio dato a Timoteo – ha una valenza più ampia che coinvolge anche l'ambito più sfumato della condizione morale, nella quale trovano spazio le situazioni di mediocrità, di mancanza di forte slancio spirituale o di inappetenza nei confronti di un'ascesi rigorosa, come del resto sembrerebbero confermare altri passi della regola in cui ricorrono i termini «*imbecillitas*» e «*infirmitas*»⁸¹. Applicato al vino, ciò significa che il suo uso è destinato a lenire i malanni di un essere debi-

⁷⁹ *La Règle de saint Benoît*, p. 1153.

⁸⁰ RB 40, 4, dove il richiamo immediato è a GIOVANNI CASSIANO, *Conlationes*, cap. 24, 2, oltre a 1 Cor 7, 7 e 3, 3; altrove tuttavia dice che «una ricompensa particolare» è prevista anche per chi assiste i fratelli malati e per quanti si adoperano nel servizio agli altri, come nel caso dei lavori di cucina (RB 36, 5; 35, 2).

⁸¹ Riferimenti precisi alla condizione di infermità fisica sono presenti in RB 35, 3; 36; 37, 2; 48, 24-25, mentre alla situazione di rilassatezza o debolezza morale sono riferibili RB 34, 2; 64, 19; 72, 5; inoltre, *La Règle de saint Benoît*, pp. 1146-1147.

litato, tanto nel corpo quanto nello spirito, mentre l'astinenza totale si configura come un dono dall'alto.

È evidente allora che, in questa prospettiva, la razione di vino consentita è indicata solo in rapporto ai «malati» che ne hanno realmente bisogno, mentre quanti stanno in buona salute sono moralmente sollecitati a privarsene perché «il vino non è affatto per i monaci»; e questo non occasionalmente, ma sempre. Inoltre, mentre per il Maestro l'astinenza era uno strumento per mettere un freno alla lussuria, preferendo lo spirito alla carne, in Benedetto trova spazio solo il riferimento alla ricompensa finale suggerita dal testo biblico: «Ciascuno riceverà la *propriam mercedem* secondo il suo lavoro» (1 Cor 3, 8). Il ragionamento che si sviluppa di seguito è di tipo consequenziale: se il vino non è per i monaci, a maggior ragione essi non dovranno berne a sazietà (*usque ad satietatem*) e ancor meno esporsi all'ubriachezza (*vinolentia*) che è vietata a tutti i cristiani; così, alla realtà del presente, costituita dai monaci che non sanno privarsene, sembra contrapporsi il modello ideale della purezza ascetica del passato. Se i nostri santi padri, osserva Benedetto, «hanno recitato il salterio in un solo giorno, noi dobbiamo *almeno* recitarlo in una settimana»; se i padri tracciano il programma di una vita monastica degna di questo nome, noi dobbiamo *almeno* osservare la piccola regola per principianti che ci è proposta. Questo «almeno», che resta implicito in RB 18 e 73, qui è detto invece espressamente (*saltem vel hoc*). Nei tre passaggi – osserva Adalbert de Vogüé – Benedetto lega la sua norma, presentata come il minimo indispensabile, a delle sublimità inimitabili degne di ammirazione, giacché esaltare la perfezione degli antichi sulla scorta agostiniana è ispirare «ai contemporanei una salutare cattiva coscienza, che impedirà loro forse di trasgredire la regola e di cadere più in basso»⁸².

Lo sguardo attento poi alle diverse *necessitates*, determinate dal luogo, dal caldo dell'estate e dal lavoro – a loro volta dovute anche alla povertà che costringeva i monaci a lavorare per procurarsi il vino altrimenti mancante –, portano l'abate di Montecassino a considerare la possibilità di una deroga alla razione giornaliera di vino⁸³. Tale facoltà però, concessa a discrezione del superiore,

⁸² *La Règle de saint Benoît*, p. 1153.

⁸³ Sono tre i casi di deroga alla norma generale previsti da Benedetto: rispetto alla quantità del cibo, alla quantità della bevanda e all'orario dei pasti [cfr. le osservazioni di A. DE VOGÜÉ, *Travail et alimentation dans les règles de saint Benoît et du Maître*, «Revue bénédictine», 74 (1964), pp. 242-261, riprese poi in *La Règle de saint Benoît*, pp. 1191-1203].

appare come una dispensa data a malincuore di fronte a effettivi bisogni della comunità che viceversa non comprenderebbe una maggiore restrizione, laddove nella *Regula Magistri* il supplemento era considerato come un segno di gioia e di fraterna condivisione nei giorni di festa e in presenza di ospiti. Si comprende perciò la conclusione del capitolo, ispirata ad un passo preciso della regola agostiniana⁸⁴: se il vino è una delle cose di cui hanno bisogno solo i malati (*infirmi*), dovrà rallegrarsi quella comunità che, a causa delle condizioni del luogo in cui risiede, non ne possiede nella quantità stabilita o addirittura per nulla; la sua situazione cioè sembra simile a quella del fratello che, pur ricevendo di meno in quanto ha meno bisogno, non per questo deve rattristarsi né mormorare, ma ringraziare Dio che prova la sua virtù (RB 34, 3-7; 40, 5).

In altre parole, questo sta a significare che se fa freddo e non c'è vino perché le contingenze locali non lo consentono – una situazione concreta adombrata in RB 35, 4 per i settimanari di cucina e in 55, 2.4 circa gli abiti e le calzature dei confratelli – bisognerà accontentarsi, né si dovranno contrarre debiti per comprarne laddove non ce n'è e neppure per la stessa ragione si trarrà motivo per trasferire il cenobio in una regione dove si possa coltivare la vite, ma i monaci semplicemente «benediranno Dio» senza mormorare⁸⁵. È altresì interessante rilevare che qui, per la terza volta proprio a proposito del vino (RB 40, 1.4.8), viene invocato il nome divino; ma tre sono pure le citazioni bibliche della tradizione (1.6.7) e con la stessa simbologia numerica – tre volte – ricorre la parola *vinum* (3.6.7), mentre nove, cioè il suo multiplo, sono i versetti che compongono l'intero capitolo; inoltre, almeno due volte vengono ripetuti i termini «monaci», «mensura», «necessitas loci», «donum», «satietas», «murmuratio», secondo una struttura letteraria che meriterebbe una lettura più attenta da parte dei linguisti.

Nel richiamo al lavoro dei campi, però, Benedetto dà un apporto innovativo rispetto al Maestro (RM 86), che lo riteneva inadatto ai monaci, i quali, affaticati sotto il sole nell'impegno rurale, avrebbero potuto perdere l'abitudine al digiuno; egli aveva limitato pertanto le loro occupazioni manuali a opere artigianali e di giardinaggio. Benedetto, al contrario, ritiene che si possa derogare dall'obbligo del digiuno e dalla quantità del vino quando i fratelli sono impegnati nei lavo-

⁸⁴ RB 40, 5; ma anche 39, 6; 41, 2.4; 48, 7.8; per il riferimento ad Agostino, cfr. *Regula secunda Augustini*, cap. 9, 65: «Melius est minus indigere quam plus habere» [edita in D. DE BRUYNE, *La première règle de saint Benoît*, «Revue bénédictine», 42 (1930), p. 321; inoltre, *La Règle de saint Benoît*, p. 1158].

⁸⁵ Il monito ad evitare ogni mormorazione è presente anche in RB 34, 6; 35, 13; 41, 5.

ri agrari d'estate ed è necessario far fronte alla calura e alla fatica⁸⁶; convinzione nella quale, ancora una volta, è facile vedere la preoccupazione del legislatore per i più deboli (*pusillanimes*) già emersa all'inizio del capitolo. È evidente, allora, che il tipo di alimentazione pensata dal Maestro per i suoi monaci risultava insufficiente quando dal brolo del cenobio si passava ai lavori di fienagione o di mietitura svolti dai monaci agricoltori di Benedetto; non si trattava più, in altre parole, di celebrare le feste e la venuta degli amici, ma di nutrire una comunità stanca dopo una giornata trascorsa nelle opere rurali. La ragione tuttavia della diversa impostazione dell'attività lavorativa non è meno importante, giacché i monaci erano organizzati in modo tale da vivere «del lavoro delle proprie mani» sull'esempio apostolico e dei padri (RB 48, 8).

Significativa appare anche la differente valutazione degli effetti dell'ebbrezza, espressa da Benedetto in termini assai vaghi e ben lontani dalla precisione del Maestro: 'sinteticità' e 'prolissità' che contraddistinguono nel loro complesso le due regole. Da una parte, si condanna semplicemente l'abuso, sulla scorta del passo biblico in cui si dice che il vino in eccesso fa perdere il senno (Sir 19, 2), secondo un'impostazione ben collaudata dal legislatore casinese; dall'altra, le conseguenze dell'ubriachezza sono poste in relazione al controllo della sessualità, adombrata nell'uso dei termini *luxuria* e *libido*. Dalla sobrietà conseguono un maggiore fervore ascetico e il desiderio delle cose spirituali, mentre bevendo vino in eccesso si scatenano le basse pulsioni corporee e le fantasie impure. Resta comune, invece, il quadro normativo generale e il riferimento alla moderazione e alla continenza, quale orizzonte entro cui far crescere l'esperienza claustrale.

In ogni caso, entrambe le regole si pongono nella tradizione normativa del monachesimo del VI e VII secolo; con il suo elenco dei bicchieri da bere, infatti, il Maestro è assai vicino a Cesario, ad Aureliano e Isidoro e con tutta serenità tratta del vino considerandolo come elemento positivo⁸⁷; Benedetto invece, per il suo modo di introdurre l'emina, appare più vicino a Fruttuoso e il cap. 40 sembra ispirato dal dubbio e dalle preoccupazioni di dover concedere quanto sarebbe stato meglio evitare, pressato dalla contingenza bellica della guerra greco-gotica (535-

⁸⁶ *La Règle de saint Benoît*, pp. 1196-1197.

⁸⁷ Facciamo nostre qui alcune osservazioni conclusive di de Vogüé (cfr. *La Règle de saint Benoît*, pp. 1164-1165).

553) e impossibilitato perciò a fare altrimenti⁸⁸. È un aspetto questo molto importante su cui bisogna porre la dovuta attenzione, in quanto le difficoltà della guerriglia che allora affliggeva la regione, giustificano le concessioni fatte da Benedetto e danno conto della 'storicità' della regola, concepita per il monastero di Montecassino in tempi di fame, di conflitti e penuria generali, dove qualora ci fosse stato del vino era giusto concederne un po' anche ai suoi monaci. D'altra parte, la citazione paolina iniziale e quella successiva degli *apotegmata* manifestano la volontà del legislatore di voler essere come l'apostolo e il bisogno di riferirsi ad un modello di purezza primitiva, che sono frustrati dalla condizione reale, ma mostrano pure la sensibilità storica dell'autore. Questo modo di rapportarsi a delle origini ideali, in effetti, per «misurare dolorosamente il cammino percorso fino “ai nostri tempi”, è uno degli aspetti più interessanti della fisionomia intellettuale e morale di Benedetto»⁸⁹, che proprio nel capitolo *De mensura potus* dimostra una straordinaria originalità rispetto alle altre regole, unita allo sforzo di adeguamento al fluire del tempo.

Così l'austera ristrettezza benedettina sembra ispirarsi al mito della perfezione del passato e al rigorismo della tradizione monastica degli antichi padri, per poi innestarsi nel solco della sacra scrittura, dove il riferimento alla prima lettera ai Corinzi conferisce un rilievo al vino che non aveva certamente nel pensiero dell'apostolo. Il senso della persona, la dottrina dei carismi, il parallelo con il tema della castità sono concetti centrali nel discorso di Benedetto sull'uso del vino da parte dei monaci, la cui prospettiva storica – vista proprio in rapporto alla purezza del passato – consente al suo discorso di assumere una forte valenza attualizzante del modello di vita cenobitico. Tanto che un commentatore moderno, parlando del vino come della totalità racchiusa in una parte, ha potuto notare che quel breve capitolo sulla misura del bere e sul vino racchiude in realtà lo spirito di tutta la regola benedettina⁹⁰.

⁸⁸ Sulla storicità della regola e la conseguente attenuazione del rigore ascetico dovuto alle difficoltà del momento, ha richiamato per primo e giustamente l'attenzione Giorgio Picasso: «In particolare, quanto riguarda la mitigazione della disciplina monastica, e la stessa riduzione dell'ufficio divino che Benedetto introduce rispetto ai corrispondenti testi del Maestro, si può spiegare come un segno della durezza dei tempi nei quali il santo è vissuto e che corrispondono agli anni della guerra greco-gotica» (G. PICASSO, *Il monachesimo nell'alto medioevo*, in *Dall'eremo al cenobio. La civiltà monastica in Italia dalle origini all'età di Dante*, Milano 1987, p. 13).

⁸⁹ *La Règle de saint Benoît*, p. 1166.

⁹⁰ Cfr. A. FRACHEBOUD, *Saint Benoît et le vin ou le tout dans la partie*, «Collectanea cistercensia», 49 (1987), pp. 327-338; poco utile al nostro scopo risulta invece il contributo di V. FATTORINI, *L'alimentazione nella Regola di san Benedetto*, «Inter fratres», 45/2 (1995), pp. 175-201.

L'alimentazione monastica in età carolingia

Con i capitoli 39, 40 e 41, relativi alla quantità del cibo, delle bevande e all'ora dei pasti, la *Regula Benedicti* stabilisce l'alimentazione dei monaci e ne fissa il regime quotidiano, senza tralasciare la periodicità dei giorni di digiuno e la cura verso i malati. La presenza del vino, intanto, era diventata del tutto normale sulle mense cenobitiche; anzi, si andavano moltiplicando le occasioni per aumentarne la razione giornaliera, ferma restando la misura di riferimento di un'emina per ciascuno. Alla vigilia della nascita dell'impero carolingio, tuttavia, la regola dell'abate cassinese – pur diffusa e adottata da numerose comunità, specie dell'Italia centrale – era ancora molto lontana dall'essere 'la regola' del monachesimo occidentale. L'artefice di questa svolta fu Benedetto di Aniane che, chiamato alla corte franca da Carlo, riuscì nell'intento di riformare i cenobi del regno, quando pochi anni dopo – grazie al sostegno di Ludovico il Pio – «il 23 agosto dell'anno 816 (...), riunitisi gli abati insieme a moltissimi loro amici nella parte del palazzo di Aquisgrana detta Laterano, si stabilì di comune accordo e all'unanimità» che la regola benedettina e le disposizioni integrative promulgate in quell'occasione diventassero vincolanti per tutte le abbazie dell'impero⁹¹.

Quando l'abate di Aniane riprese il testo della regola, per assicurarne la diffusione generale, si rifece alle prescrizioni del fondatore anche per l'aspetto nutrizionale: i monaci avevano diritto a due pietanze cotte al giorno durante tutto l'anno e ad un terzo piatto di legumi o di verdure crude, se ce n'era la disponibilità, accompagnati da un grosso pane del peso di una libbra⁹² e da un'emina

⁹¹ *Synodi primae Aquisgranensis decreta authentica. (816)*, ed. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae. Consuetudines saeculi octavi et noni*, Siegburg 1963 (Corpus consuetudinum monasticarum [= CCM], 1), p. 462; inoltre, *Benedetto di Aniane*, p. 108, in cui le disposizioni del decreto sono tradotte in italiano, mentre nelle pagine introduttive all'edizione, a cura di G. Andenna e di C. Bonetti, viene tracciato un quadro del monachesimo carolingio e del contesto in cui maturò la riforma.

⁹² «Una libbra di pane pesi 30 soldi del peso di 12 denari ciascuno» (*Benedetto di Aniane*, p. 113 cap. 22), che all'inizio del IX secolo – secondo i calcoli di J.-C. HOCQUET, *Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens*, «Annales. Économies, sociétés, civilisations», 40/3 (1985), pp. 668-670, elaborati per l'abbazia di S. Pietro di Corbie – corrispondeva ormai a poco meno di un Kg di peso (non molto dissimili sono anche le conclusioni di H. WITTHOFT, *Les ordonnances metrologiques carolingiennes: vérité et légende*, in *Les mesures et l'histoire*, Table ronde W. Kula, 2 mai 1984, Paris 1984, p. 29; riprese da NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 297-298). La libbra di pane, in verità, è una misura tradizionale nell'alimentazione monastica: secondo Cassiano (*Conlationes*, 2, 19) agli eremiti e ai cenobiti d'Egitto era concesso mangiare due *paxamatia* (focacce d'orzo) al giorno del peso complessivo di una libbra

di vino; il mercoledì e il venerdì, indicati di solito come giorni di digiuno, non veniva servito il terzo piatto. Questo impianto alimentare di base non venne modificato dal sinodo dell'816, né da quello successivo del luglio 817, nel corso dei quali ci si preoccupò di 'attualizzare' il dispositivo normativo interpretandone lo spirito in funzione delle mutate esigenze dei tempi e in relazione alla diversità dei luoghi, delle necessità imposte dal lavoro, dalle condizioni climatiche o dai doveri di ospitalità verso protettori illustri⁹³. In particolare, si ritenne opportuno garantire ai malati «una ricca dieta con cibi e bevande particolari» che ne facilitasse il recupero, pur limitando la pratica salutare dei salassi⁹⁴; si stabilì poi che quando «la fatica del lavoro lo richiedeva, i monaci potessero bere anche dopo cena, così come anche in quaresima e quando si celebrava l'ufficio funebre», prima della recita della compieta⁹⁵; inoltre, pur invitando gli abati a rispettare «la stessa misura fissata per i loro monaci nel cibarsi e nel bere», anche in presenza di ospiti, si confermava al superiore la facoltà di aumentare un poco la razione quotidiana in base alle differenti esigenze, mentre nei giorni in cui era abolito il vino – vale a dire, il venerdì, venti giorni prima di natale e la settimana prima della quaresima – veniva concessa «una doppia emina di buona birra»⁹⁶.

scarsa; la RM (26, 2) prevede una libbra da dividere in tre *quadrae*, mentre Benedetto precisa che «di pane basterà una libbra abbondante al giorno, sia che si faccia un pasto solo o che vi sia pranzo e cena. Se vi è anche la cena, il cellerario ne metta da parte un terzo di libbra per il pasto serale» (RB 39, 4-5). Quanto alle pietanze, invece, l'abate cassinese è preciso sia nell'indicare il numero che nel darne la spiegazione: «per il pasto quotidiano siano sufficienti *cocta duo pulmentaria*, per tener conto delle diverse condizioni di salute, così che chi non potesse cibarsi dell'una possa nutrirsi dell'altra (...), e qualora vi sia la possibilità di avere frutta o verdura fresca, se ne aggiunga pure una terza» (RB 39, 1-3).

⁹³ BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum*, PL, 103, col. 1130, corrispondente a RB 40; *Regula sancti Benedicti abbatibus Anianensis sive collectio capitularis*, ed. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae*, p. 534, cap. 74, 77.

⁹⁴ *Synodi primae Aquisgranensis*, pp. 459-460, cap. 10; *Benedetto di Aniane*, pp. 108, 119.

⁹⁵ *Synodi primae Aquisgranensis*, p. 460, cap. 11; *Benedetto di Aniane*, p. 108.

⁹⁶ *Synodi primae Aquisgranensis*, pp. 462-464, cap. 23, 20; in particolare, rispetto al problema dell'ospitalità, il cap. 25 così si esprime: «L'abate, o qualche fratello, non sosti con gli ospiti presso la porta del monastero, ma dia ristoro e mostri loro l'umana accoglienza offrendo da mangiare e da bere nel refettorio. L'abate, tuttavia, si accontenti della stessa quantità di cibo e di bevanda che assumono gli altri confratelli. Ma se per la presenza dell'ospite, volesse aggiungere qualche cosa per sé e per i monaci alla solita razione, abbia il potere di farlo»; norma che veniva commentata poco dopo negli statuti murbacensi nel modo seguente: «Il capitolo prevede che agli ospiti, per i quali è stato dato il permesso di entrare nel refettorio, sia fornito un cibo adeguato; l'abate invece si accontenti del cibo che è servito ai confratelli, disposizione che sarà facile osservare se tanto all'abate quanto agli ospiti

Prima di giungere a queste decisioni, però, una serie di contatti, di incontri e di confronti erano stati avviati con la Chiesa romana e soprattutto con Montecassino, l'abbazia culla del monachesimo benedettino restaurata proprio all'inizio del secolo VIII. Consapevole della forza di tale illustre tradizione, il suo abate Teodomaro (778-797) era tutt'altro che disposto ad introdurre modifiche volute dall'esterno, per questo ben volentieri aveva inviato al conte Teodorico, potente vassallo del re Carlo, una lettera in cui illustrava il calendario del regime alimentare annuale dei suoi monaci⁹⁷. Da questo documento apprendiamo che, a due secoli e mezzo dalla morte di san Benedetto, non erano intervenuti significativi cambiamenti nella dieta cassinese e che, in particolare, la misura della bevanda continuava ad essere la stessa in qualunque stagione. In quaresima la loro alimentazione era fatta di uova, pesce, formaggio, ma non contemplava vino né pietanze cotte; durante l'unico pasto invernale, invece, ricevevano regolarmente la loro razione di vino e d'estate, coloro che erano occupati nel lavoro dei campi, oltre a ottenere un supplemento di vino, avevano diritto a due pasti anche il mercoledì e il venerdì in cui c'era digiuno, rispettivamente a mezzogiorno e alla sera. In occasione delle feste liturgiche, inoltre, o delle maggiori opere agricole si aumentava sia il formaggio che la quantità delle pietanze in genere, mentre durante la canicola estiva i religiosi erano rinfrancati da una coppa di vino prima del pranzo e un'altra a metà pomeriggio. Dalla loro mensa restava del tutto assente la carne, ma quella dei volatili – specialmente dei polli o delle oche allevate nel cortile dell'abbazia – veniva cucinata e servita, insieme al vino nuovo dell'annata, a pasqua e natale per rendere più festose tali solennità.

Teodomaro si rivolse tuttavia direttamente anche a Carlo Magno con un'altra lettera, nella quale presentava al sovrano in modo più dettagliato il menu settimanale completo, con allegato un campione del peso di quattro libbre, sul modello di quello in uso a Montecassino per pesare il pane, e la misura di capacità per la bevanda esemplata da due calici, l'uno per il pranzo e l'altro per la cena, conforme alla regola e corrispondente ad un'emina⁹⁸. Nei giorni di magro,

sarà dato un cibo migliore; anche i confratelli gioiscano un po' per l'arrivo di altri monaci e allentino il rigore dell'astinenza» (*Benedetto di Aniane*, pp. 109-110, 121).

⁹⁷ *Theodomari abbatiss Casinensis epistula ad Theodoricum gloriosum*, ed. D.J. Wynandy, D.K. Hallinger, in *Initia consuetudinis benedictinae*, pp. 128-162.

⁹⁸ *Theodomari abbatiss Casinensis epistula ad Karolum regem*, ed. D.K. Hallinger, D.K. Wegener, in *Initia consuetudinis benedictinae*, pp. 160-166. In particolare l'abate cassinese scrive al sovrano franco: «(...) vi

mercoledì e venerdì, i fratelli si accontentavano di due pietanze cotte, senza bere vino, insieme al pane, ai legumi e alle verdure dell'orto; gli altri giorni le pietanze diventavano tre, mentre la domenica e nei giorni di festa se ne aggiungeva una quarta, ed era pure permesso nutrirsi di carne di volatili anche in momenti diversi da pasqua e natale, senza per questo commettere colpe. Riguardo alla bevan-

abbiamo pure mandato una misura della bevanda che deve essere distribuita ai fratelli al pasto di mezzogiorno e un'altra al pasto della sera. Queste due misure, secondo il parere dei nostri monaci più anziani, sono la misura di un'emina. Ma noi stabiliamo anche la misura del calice che i fratelli devono ricevere conformemente al testo della santa regola» (*Ibidem*, p. 163). Sulla base di questo testo, nel quale Teodomaro dice di aver inviato una coppa conforme al calice-campione conservato nel suo monastero, in due esemplari, l'uno per il pranzo e l'altro per la cena, pari ad un'emina, Jean-Claude Hocquet ha provato ad elaborare il sistema di misure volumetriche in uso a Corbie dopo la riforma di Benedetto di Aniane, schematizzabile nel modo seguente:

moggio	1				
secchio (<i>situla</i>)	2	1			
sestario	16	8	1		
emina	48	24	3	1	
calice	96	48	6	2	1

L'autore poi, attraverso una serie complessa di calcoli e dopo aver evidenziato come il sistema sia fondato su un'aritmetica a base 2 (calice-emina, sestario-secchio, secchio-moggio) o a base 3 (emina-sestario), trasforma tali indicazioni in misure moderne, cioè in litri, proponendo tre ipotesi ragionevoli e ben argomentate:

	I	II	III
moggio in litri	39,75	46,32	52,93
secchio (<i>situla</i>)	19,875	23,166	26,465
sestario	2,484	2,895	3,308
emina	0,828	0,925	1,102
calice	0,414	0,482	0,551

Il confronto, infine, con alcune misure adottate in Francia ancora in età moderna, lo porta a privilegiare, riguardo la stima del moggio, la terza ipotesi che lo collocherebbe tra 51 e 53 litri, osservazioni che – soprattutto in rapporto al valore della *situla* – trovano un interessante parallelo anche in area lombarda nel periodo tardo medievale e moderno [cfr. HOCQUET, *Le pain, le vin*, pp. 666-667, 673-675; per un parallelo con l'area padana, G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fonti e studi di storia bresciana. Fondamenta, 4), pp. 198-199]. In realtà, il problema delle misure medievali è un tema aperto e dibattuto, spesso anche in maniera molto vivace, sia per la diversità dei sistemi adottati su base regionale, sia per quella dei contenitori che solo di rado si sono conservati; quanto all'emina, poi, la variabilità delle indicazioni offerte dagli studiosi – da ¼ di litro a oltre un litro – trova una parziale spiegazione se correttamente collocate nell'ambito spazio-temporale riferito dalla singola fonte. Nel nostro caso, per esempio, non sembra accettabile la stima di ¼ di litro proposta dagli editori della lettera di Teodomaro (*Theodomari abbatis Casinensis epistula ad Karolum regem*, p. 163 ripresa da I. HERWEGEN, *Sinn und Geist der Benediktinerregel*,

da poi, «giacché da noi vi è vino in abbondanza», oltre la razione consueta essi ricevevano una coppa il sabato, la domenica, il martedì e il giovedì, due coppe invece durante le feste; in estate si dava loro un frutto e una coppa di vino, ma a coloro che lavoravano nei campi per la fienagione, si preparava una bevanda più nutriente a base di vino, acqua e miele. Tuttavia, osservava Teodomaro, nonostante il rigore della regola sia stato un po' attenuato nel corso del tempo dagli abati di Montecassino, «molti nostri fratelli non mangiano volatili né bevono mai vino, se non dal santo calice»⁹⁹.

Tenendo conto anche di questa evoluzione, Benedetto di Aniane confermò le due pietanze giornaliere, il piatto di legumi, la libbra di pane e l'emina di vino. Riguardo a quest'ultima, però, essa appariva ormai – rovesciando in un certo senso il ragionamento di san Benedetto – come la misura minima fissata per i malati, per i più deboli o per coloro che non facevano lavori pesanti nei campi, esemplificati dalla fienagione¹⁰⁰. I testi preparatori del sinodo di Aquisgrana precisano che «un'emina di vino basta ogni giorno, per quanto possa essere aumentata, senza tuttavia cadere nell'ubriachezza che è proibita dalla regola»¹⁰¹; come a dire che il riferimento ideale alla norma era salvo, ma le contingenze legate al

Einsiedeln-Köln 1944, p. 259), come davvero eccessivamente abbondanti – per quanto indicative di consumi realmente più elevati rispetto al passato – appaiono le stime di M. ROUCHE, *La faim à l'époque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires*, «Revue historique», 250/1 (1973), pp. 301-317, pesantemente criticate da HOCQUET, *Le pain, le vin*, pp. 661-686 (e *Ibidem*, pp. 687-688 per la risposta di M. Rouché e 689-690 per la replica di J.-C. Hocquet); più equilibrate sono invece le considerazioni di WITTHOFT, *Les ordonnances*, p. 28, riprese da NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 302-303, e soprattutto quelle di J.-P. DEVROEY, *Units of measurement in the early medieval economy: the example of carolingian food rations*, «French History», 1/1 (1987), pp. 68-72, che sostiene l'inaffidabilità dei tentativi di tradurre in misure di capacità moderne le unità medievali, concetti su cui è tornato per qualche precisazione MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, p. 90 e n. 203; ripresa anche da C. URSO, *L'alimentazione al tempo di Gregorio di Tours. Consuetudines e scelte culturali*, «Quaderni medievali», 43 (1997), p. 24 e n. 130. Un utile campionatura e confronto tra consuetudini orientali e occidentali invece, sia pure con qualche limite metodologico, è data dal saggio di M. DEMBINSKA, *Diet: a comparison of food consumption between some eastern and western monasteries in the 4th-12th Centuries*, «Byzantion», 55 (1985), pp. 431-462; il tema dei consumi e dell'alimentazione, infine, è stato oggetto anche di uno specifico dossier: *Histoire de la consommation*, da parte della rivista «Annales ESC», 30 (1975), pp. 402-632, ancora meritevole di un'attenta lettura.

⁹⁹ *Theodomari abbatiss Casinensis epistula ad Karolum regem*, pp. 162-166, citaz. a p. 166.

¹⁰⁰ BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum*, col. 1130, cap. 49; HOCQUET, *Le pain, le vin*, p. 667.

¹⁰¹ *Synodi primae Aquisgranensis acta praeliminaria*, ed. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae*, p. 436, cap. 28.

luogo, al tempo e alle più diverse situazioni autorizzavano la sua interpretazione storica e la possibilità di inserire deroghe importanti. Bisognava pertanto evitare di bere a sazietà, rifuggire l'ebbrezza ed avere come misura consigliata quella dell'emina benedettina, senza smettere di nutrire un'attenzione speciale per i più deboli e bisognosi, ma tenendo conto pure delle esigenze di una vita più intensa. Il criterio di comportamento, cioè, era quello indicato negli statuti murba-censi a corredo dei decreti sinodali: «Abbiamo parlato della debolezza del nostro corpo non per assecondarne le lusinghe della gola, quanto per provvedere alle necessità fisiche», di conseguenza – nota il commentatore –, per la misura del cibo e della bevanda, si è deciso «in modo tale che ci sostenga per le cose utili e non ci sia nocivo conducendoci al male»¹⁰².

Nei cenobi dell'Europa mediterranea il vino era distribuito in virtù della sua abbondanza e dove mancava, come nei paesi continentali e insulari, il suo posto era preso dalla birra o da bevande analoghe¹⁰³. La misura consentita era il minimo che si potesse ricevere, ma laddove tale quantità poteva essere aumentata, per la presenza di ospiti¹⁰⁴ o perché la situazione del luogo lo permetteva, si poteva giungere persino ad un massimo di cinque libbre (più di due litri), eventualmente suddivise tra varie bevande – ad esempio un'emina di vino e il doppio di birra –, senza tuttavia eccedere tale limite massimo e restando la quantità consigliata quella di un'emina a testa al giorno¹⁰⁵. Nel caso di S. Pietro di Corbie, le

¹⁰² *Benedetto di Aniane*, p. 117.

¹⁰³ Si vedano a titolo indicativo: *Consuetudines Corbeiensis*, ed. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae*, pp. 373, 418-419; nelle consuetudini dell'abbazia inglese di Eynsham nell'Oxfordshire la *cervisia* è di gran lunga più attestata del vino: infatti, ai monaci doveva essere garantita «cervisiam recentem» a tavola, al cantore invece era riservata una misura «de meliori cervisia» e ai poveri, come agli ospiti, erano dati *cotidie* pane e *cervisia* [*The Customary of the Benedictine Abbey of Eynsham in Oxfordshire*, ed. A. Gransden, Siegburg 1963 (CCM 2), pp. 186-187]; così pure nel monastero austriaco di Kastler, per la carità e l'accoglienza, nel tardo medioevo erano riservati «tria vascula cum cervisia» [*Consuetudines Castellenses*, ed. P. Maier, Siegburg 1996 (CCM 14/1), p. 277].

¹⁰⁴ «Il ventitreesimo capitolo – si legge nei decreti del secondo sinodo di Aquisgrana (817) – prevede che gli ospiti, per i quali è stato dato il permesso di entrare nel refettorio, sia fornito un cibo adeguato; l'abate invece si accontenti del cibo che è servito ai fratelli, disposizione che sarà facile osservare se tanto all'abate quanto agli ospiti sarà dato un cibo migliore; anche i fratelli gioiscano un po' per l'arrivo di altri monaci e allentino il rigore dell'astinenza» (*Benedetto di Aniane*, p. 121).

¹⁰⁵ *Concilium Aquisgranense. (816)*, ed. A. Werminghoff, MGH, *Concilia aevi Karolini*, II/1, Hannoverae et Lipsiae 1906, pp. 401-403, 447; DEVROEY, *Units of measurement*, p. 87, commentando la disposizione conciliare nota che l'ipotetica razione giornaliera di un canonico doveva essere di 4 libbre di pane (cir-

cui consuetudini mostrano con una certa precisione le razioni distribuite ai poveri dell'ospedale monastico, a cui erano destinate un quinto delle entrate e parte delle decime, sappiamo che nei giorni di festa ogni fratello poteva aspirare alla *consolatio*, oltre alla consueta razione di vino, cioè ad un supplemento di vino o birra: tre calici a natale, pasqua e pentecoste, due per altre 15 grandi festività liturgiche, uno per almeno altre 36 feste ordinarie, nei giorni di sabato e le domeniche, per un totale di quasi 150 giorni all'anno in cui la quantità di bevanda permessa era accresciuta¹⁰⁶. Una situazione che, in larga misura, trova conferma anche nel commentario di Ildemaro di Corbie, compilato pochi decenni dopo in Lombardia, che per ciò stesso consente di dilatare queste indicazioni sulle aggiunte di vino anche ai grandi monasteri dell'Italia padana.

Per applicare correttamente le disposizioni di Aquisgrana, gruppi di monaci si spostarono di abbazia in abbazia al fine di facilitare l'introduzione delle norme o di apprenderle dove già erano entrate in vigore, come pure furono compilati strumenti interpretativi a compendio dei decreti conciliari e della regola benedettina. È il caso dell'*Expositio* dell'abate Smaragdo di Saint-Michel presso Verdun, che permette di seguire la regola capitolo per capitolo attraverso i testi della sacra scrittura e dei padri collazionati a commento¹⁰⁷: uno strumento, cioè, che per la sua particolare struttura non risulta essere molto rilevante ai nostri fini. Alcune annotazioni però meritano la nostra attenzione, anche perché dal loro esame sarà poi possibile passare ad un commentario assai più interessante e originale come quello di Ilde-

ca 1, 3 kg) e di 1, 3 litri (fino a 1, 6 litri) di vino o birra, mentre le monache ricevevano 3 libbre di pane (1 kg) e, a seconda della regione, da 1/3 a 1 litro di vino o birra al giorno; ID., *Vin, vignes et vigneron en pays rémois au Haut Moyen Âge*, in *Vins, vignobles et terroirs de l'Antiquité à nos jours*, Actes du colloque de Reims (du 9 au 11 octobre 1997), réunis sous la direction de V. Barrie, Nancy 1999, p. 76.

¹⁰⁶ *Consuetudines Corbeenses*, pp. 368-369, 418-419; HOCQUET, *Le pain, le vin*, p. 679. Per il riferimento al testo del commentario di Ildemaro di Corbie, si veda più avanti alla nota 112; per il supplemento quasi giornaliero di *misto*, invece, cfr. Ildemaro, pp. 399-400, 402, 427, 462-463 (v. sotto la nota 123 e testo corrispondente e successivo); inoltre, per il suo impiego nell'alimentazione monastica, con particolare riferimento alle consuetudini di Fruttuaria, si veda MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, p. 89, come pure le osservazioni proposte più avanti.

¹⁰⁷ SMARAGDO DI SAINT-MICHEL, *Expositio in Regulam s. Benedicti*, ed. A. Spannagel, P. Engelbert, Siegburg 1974 (CCM 8). L'esempio concreto, tipico dei commentari medievali dalla struttura compilativa, è dato dal commento a RB 4, 35 dove si dice che il monaco non deve essere dedito al vino, «non vinolentum», e la spiegazione precisa semplicemente che si tratta di «colui che beve a sazietà col pericolo di inebriarsi», corredata da una nutrita serie di testi biblici, di Isidoro e dello pseudo-Basilio sui pericoli di ogni eccesso nel bere (*Ibidem*, p. 117).

maro di Corbie. Innanzitutto, riguardo ai settimanari di cucina (RB 35, 12-13), si precisa meglio la prassi concreta del supplemento alimentare, vale a dire che il pane e il vino concesso per aiutarli a resistere meglio al digiuno durante il loro servizio doveva essere inteso in aggiunta alla normale razione alimentare; tale integrazione, inoltre, andava presa prima che i fratelli si recassero a mensa per la refezione¹⁰⁸. Più interessante risulta invece la spiegazione relativa al «mixtum» dato al lettore (RB 38, 10), ossia «il pane intinto nel vino», per l'esplicito riferimento eucaristico che recava con sé: «infatti, in molte province il pane appunto e il vino che viene offerto sull'altare, è chiamato *misto*»; da cui risulta chiaro anche il significato del passo successivo, che il lettore prende il misto «per rispetto alla santa comunione, affinché nessuna particella delle sacre specie sputacchiando finisca in quanto espettorato»¹⁰⁹.

Nel commento al capitolo 40, dedicato alla misura della bevanda, si precisa che proprio in virtù della diversità dei doni ricevuti da ciascuno, la linea della temperanza aiuta sia chi ha ricevuto di più sia chi fa più fatica a rinunciare ad una maggiore quantità di vino, mentre il riferimento alla «debolezza dei malati» non va inteso in rapporto all'infermità del corpo, ma a quella dello spirito. Si cita poi un passo della regola di Ferreolo, non tanto per stigmatizzare i rischi del bere troppo, «poiché è superfluo ammonire un monaco riguardo all'ubriachezza», quanto per stabilire una astinenza di almeno 30 giorni per il fratello che imprudentemente dovesse inebriarsi, cioè per il tempo necessario all'anima di liberarsi del tutto dai fumi della digestione alcolica. Quanto sia pericoloso, infine, ogni eccesso di vino lo dimostrano gli esempi biblici dei patriarchi Noè e Lot (Gen 9, 21; 19, 33-35); i monaci devono pertanto essere contenti di quanto viene loro preparato senza mormorare, per non finire come quelli che perirono nel deserto per essersi lamentati (Nm 14, 36; Sal 106, 25-25)¹¹⁰. Circa l'ora dei pasti e il digiuno, infine, si conferma che durante la quaresima il pasto è uno solo, nel quale sono esclusi sia il vino che l'olio, mentre quando si compiono i lavori agricoli estivi e durante la vendemmia, l'astinenza può essere mitigata e il pranzo deve essere a mezzogiorno¹¹¹.

¹⁰⁸ SMARAGDO, *Expositio in Regulam*, p. 247.

¹⁰⁹ SMARAGDO, *Expositio in Regulam*, p. 254.

¹¹⁰ Ragione per la quale si comprende la necessità di introdurre, quale misura di riferimento di consumo pro capite giornaliero, quella dell'emina corrispondente – secondo Isidoro – «ad una libbra che raddoppiata forma un sestario» (SMARAGDO, *Expositio in Regulam*, pp. 258-259; ISIDORO, *Etymologiae*, col. 594, lib. XVI, cap. 26, 5; FERREOLO, *Regula ad monachos*, col. 975).

¹¹¹ SMARAGDO, *Expositio in Regulam*, p. 261.

Il commento di Ildemaro di Corbie

Più dettagliata e per tanti aspetti originale è l'*Expositio* o commento alla regola benedettina di Ildemaro¹¹², monaco educato alla scuola di Adalardo di Corbie e poi diffusore per mezza Europa – fino a giungere in Italia settentrionale, dove si sparse nel monastero di S. Pietro di Civate a metà del IX secolo – del suo peculiare modo di interpretare la riforma monastica, il cui commentario è stato definito «il libro di testo del monachesimo carolingio»¹¹³. L'opera non comprende ovviamente una trattazione specifica sul vino, ma il contesto e le occasioni in cui

¹¹² R. MITTERMÜLLER, *Expositio Regulae ab Hildemaro tradita*, in *Vita et Regula ss. p. Benedicti una cum expositione Regulae a Hildemaro tradita*, Ratisbonae, Neo-Eboraci et Cincinnati 1880 (= Ildemaro). Sulla tradizione manoscritta del commentario di Ildemaro, attribuito a Paolo Diacono [tanto che il manoscritto cassinese è stato pubblicato col suo nome, cfr. PAULI WARNEFRIDI diaconi Casinensis *Commentarium in Regulam Benedicti, Florilegium Casinense*, Monte Cassino 1880 (Bibliotheca Casinensis, 4)], oltre che ad altri autori (con particolare riguardo alla cosiddetta *Recensio Basilii abbatis*, la più antica), cfr. L. TRAUBE, *Textgeschichte der Regula S. Benedicti*, München 1910, p. 42; W. HAFNER, *Der Basiliencommentar zur Regula S. Benedicti. Ein Beitrag zur Autorenfrage karolingischer Regelkommentare*, Münster 1959 (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens, 23), pp. 60-69; K. ZELZER, *Überlegungen zu einer Gesamtedition des frühnachkarolingischen Kommentars zur Regula S. Benedicti aus der Tradition des Hildemar von Corbie*, «Revue bénédictine», 91 (1981), pp. 373-382; M. DE JONG, *Growing up in a Carolingian monastery: Magister Hildemar and his oblates*, «Journal of Medieval History», 9/2 (1983), p. 124 n. 3; K. ZELZER, *Von Benedikt zu Hildemar. Zur Textgestalt und Textgeschichte der Regula Benedicti auf ihrem Weg zum Alleingeltung*, «Frümittelalterliche Studien», 23 (1989), pp. 112-130; M. DE JONG, *In Samuel's image. Child oblation in the early medieval West*, Leiden - New York - Köln 1996 (Brill's studies in intellectual history, 12), p. 70. Sulla vicenda biografica invece di Ildemaro – registrato insieme all'abate Leodegario nel *liber vitae* del monastero di San Salvatore - Santa Giulia di Brescia [Der Memorial- und Liturgiecodex von San Salvatore / Santa Giulia in Brescia, ed. D. Geuenich und U. Ludwig, unter Mitwirkung von A. Angenendt, G. Muschiol, K. Schmid (†) und J. Vezin, Hannover 2000 (MGH, *Libri memoriales et necrologia. Nova series*, IV), pp. 106, 192], il cui nome con la qualifica di *presbyter* è riportato anche nella lista dei monaci di Civate, presente nel *liber confraternitatum* di Pfäfers (*Libri Confraternitatum Sancti Galli, Augensis, Fabariensis*, ed. P. Piper, MGH, *Confraternitates Augenses*, Berolini 1884, p. 384) – e sulla sua presenza riformatrice in area bresciana e lombarda, cfr. TRAUBE, *Textgeschichte der Regula*, pp. 40-44, 107-108; [P. Tomea], s.v., *Hildemarus monachus*, in *Repertorium fontium historiae medii aevi*, V, Romae 1984, pp. 492-494; G. MICHIELS, s.v., *Hildemar, abbé de Civate*, in *Dictionnaire d'histoire et de géographie ecclésiastiques*, 24, Paris 1993, col. 502; inoltre, qualche precisazione anche in G. ARCHETTI, *Pellegrini e ospitalità nel medioevo. Dalla storiografia locale all'ospedale di Santa Giulia di Brescia*, «Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia», VI/3-4 (2001), pp. 85-104; ID., *Scuola, lavoro e impegno pastorale: l'abbazia di Leno nel medioevo (secoli IX-XIV)*, «Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia», VII/1-2 (2002), pp. 98, 109-116.

¹¹³ DE JONG, *In Samuel's image*, p. 70; ARCHETTI, *Pellegrini e ospitalità*, p. 91.

ricorre il derivato della vite sono numerosi e talvolta offrono all'autore la possibilità di descrivere aspetti diversi della vita monastica e della sua esperienza personale nei grandi cenobi transalpini¹¹⁴.

Un primo aspetto emerge a proposito del termine *miscere* (mescolare, versare), usato per qualificare l'insegnamento dell'abate che, come un maestro austero o un padre affettuoso, deve alternare severità e dolcezza a seconda delle circostanze¹¹⁵. «Il verbo *miscere* – spiega Ildemaro – può essere inteso in due modi: nel senso di *ministrare*, come quando diciamo: “mesce il vino”, cioè versa il vino, oppure nel senso di *mittere*, come quando diciamo: “mescola l'acqua col vino”, cioè mette insieme acqua e vino». Alla stessa maniera, il superiore dispensa (*misce*) affetto e serietà ai fratelli in relazione alle loro necessità; a lui spetta però anche il dovere di sradicare i vizi ogni qual volta si manifestano, operando con determinazione. Se, per esempio, vi sono «due o tre monaci che, sopraffatti dal desiderio della gola, mangiano e bevono in refettorio prima dell'ora del pasto» e l'abate li rimprovera senza riprendere il cellerario, in questo caso «il suo richiamo rischia di essere vanificato, poiché – anche se sembra emendare e amputare – qualora dovesse risultare che ad essere vizioso è il cellerario, questi non darà più nulla ai fratelli che sono stati rimproverati, ma ad altri. Pertanto, se si vuole recidere fino alle radici si deve esonerare il cellerario»: solo così potrà essere veramente sradicato il vizio¹¹⁶.

Di norma le colpe però non hanno tutte la stessa gravità e, nel caso in cui un fratello arrivi tardi a mensa o non sia presente al momento della preghiera comune, è prevista la privazione del vino e il suo isolamento durante il pasto. Tuttavia, osserva Ildemaro, quando nella regola si dice «*separatus solus*», non si deve intendere nel senso che questi mangi da solo dopo gli altri, ma piuttosto che «quando gli altri mangiano, egli mangi separato e non beva vino. Nel mio monastero in Francia, infatti, ho visto mangiare quel fratello negligente per conto suo in mezzo al refettorio mentre pranzavano anche gli altri»¹¹⁷. Dove al castigo dell'astensione dal vino, si aggiunge la vergogna dell'umiliazione pubblica e della pressione

¹¹⁴ Numerosi riferimenti interni al commentario fanno direttamente appello a quanto avveniva in tali abbazie, cfr. almeno per i monasteri della Francia, Ildemaro, pp. 302, 417, 460, 462, 519, 572, 582.

¹¹⁵ RB 2, 24: «*miscens temporibus tempora, terroribus blandimenta dirum magistri, pium patris ostendat affectum*»; Ildemaro, p. 107, anche per la citazione del testo successivo.

¹¹⁶ Ildemaro, p. 113; RB 2, 26, ma anche 33, 1; 55, 18.

¹¹⁷ Ildemaro, pp. 462 e 497; RB 43, 15; 51, 3.

psicologica esercitata dallo sguardo dei confratelli. Per mancanze più lievi, invece, come fare rumore a tavola, rovesciare un cucchiaino d'olio o un bicchiere di vino, era necessario chiedere scusa al superiore chinando il capo, mentre per le cose più leggere – per esempio, sciupare tre chicchi di lenticchia – si rimediava con la recita di due o tre salmi. Alle differenti mancanze, dunque, corrispondevano diversi obblighi di riparazione: se si danneggiava qualche oggetto di utilità comune bisognava in qualche modo rimediare; un giudizio severo aveva il non riconoscimento o l'occultamento delle proprie responsabilità. Il commentario a questo proposito offre alcune importanti precisazioni di carattere concettuale e linguistico: «*deliquerit* attiene al versare qualcosa, *fregerit* al rompere qualcosa, *excesserit* si riferisce al far rumore in refettorio con la coppa o il coltello, oppure con il cucchiaino che cade per terra, o qualche altro rumore fatto sulla tavola»¹¹⁸.

Questo argomento, dopo aver considerato i compiti dell'abate, ci porta a guardare all'economo della comunità, il cellerario, a cui erano affidate la mensa, la cucina, la cantina e la dispensa. Tra i suoi compiti vi era quello di mantenere in buono stato beni e attrezzi del cenobio e, tra questi, anche le stoviglie e i recipienti di cucina (*vasa, vascula*), rispetto ai quali doveva provvedere alla loro *munditiam* (alla pulizia), *integritatem* (che non si rompessero) e *numerum* (che ci fossero tutti), stilando un apposito elenco. All'inizio di ogni settimana, pertanto, egli diceva a colui che prendeva servizio in cucina: «Ecco fratello, tu hai visto che questi utensili sono *sana et munda atque integra*, restituiscili così allo scadere del tuo servizio»; e subito dopo scriveva con precisione sulle tavolette il numero *vasculorum*¹¹⁹. Responsabile di tutto ciò che giungeva sulla tavola dei monaci, il cellerario doveva pure evitare di essere attorniato di fanciulli che gli chiedevano pane e vino; per questo era consentito ai più piccoli anticipare l'ora dei pasti e, «quindi, non è sbagliato che essi mangino prima dell'ora fissata per il pasto», durante il quale non veniva data loro una razione di cibo uguale a quella di tutti i monaci, non solo e non tanto per una ragione economica in quanto essi consumavano di

¹¹⁸ Ildemaro, pp. 471, 473-474; per l'atteggiamento di umiltà da tenere quando si commette qualcosa, RB 45, 2, mentre rispetto ai danneggiamenti 46, 1-4: «Se durante qualche lavoro, in cucina, in dispensa, nel servizio a mensa, al forno, nell'orto o mentre è impegnato in altre attività o in qualche altro posto, qualcuno commette una mancanza, o danneggia o perde qualcosa o si rende comunque colpevole, e non si presenta subito davanti all'abate e alla comunità per fare spontaneamente riparazione e confessare la propria colpa, ma la sua mancanza si viene a sapere da un altro, sia sottoposto a un castigo più severo».

¹¹⁹ Ildemaro, pp. 398-399; RB 35, 5.10.11; inoltre 31, 10; 36, 10; 39, 5.



Monte Oliveto Maggiore (Siena), particolare dei monaci a tavola del Sodoma (inizio XVI secolo).



Il calice dell'abate Sugero, secolo XII (Washington, National Gallery of Art).

meno, ma perché avendo mangiato prima erano già sazi¹²⁰. In ogni caso, a parte questa deroga specifica per l'infanzia, di norma a nessuno era permesso «prendere per conto suo cibo e bevanda prima o dopo l'ora stabilita» (RB 43, 18) e Ildemaro spiega che laddove si dice «nequidquam potus», si deve intendere tanto il vino quanto l'acqua, tranne che di fronte a bisogni particolari. Nel caso in cui però la necessità di bere veniva indotta dal lavoro dei campi, spettava al priore comunicarlo all'abate, il quale dava seguito a tale richiesta, dicendo: «Poiché il nostro fratello ha bisogno di bere a motivo del lavoro, che lo abbia» e informava il decano, il quale comandava al cellerario di dargli da bere. Si precisa poi che l'uso particolare di offrire al lettore o agli altri ministri per il loro servizio, sia pure con la benedizione del superiore, qualcosa in più di pane, vino o pietanza non era conforme alla regola, ma corrispondeva alla consuetudine dei laici, in quanto san Benedetto aveva permesso loro «di prendere prima del pasto *suam justitiam*, cioè il *mixtum*; salvo che quel qualcosa in più, e questo è giusto, fosse dato a motivo della loro debolezza o della malattia»¹²¹.

Il riferimento al lettore che prima di iniziare a leggere in refettorio prendeva il «misto» è assai interessante, in quanto precisa che il *mixtus* era detto anche «giustizia», e consisteva in «singoli bicchieri di acqua e vino (*biberes*) e del pane»; ciò spiega pure la consuetudine esistente nell'area franca di usare il termine «*mordere* per indicare il misto», mettendolo in relazione diretta con “il pane e il vino” dato ai fratelli incaricati dei lavori di cucina poco prima del pasto¹²². Si aggiunga, inoltre, che la precisazione temporale “poco prima del pasto” ha semplicemente il valore di segnare cronologicamente lo svolgersi ordinato delle cose, in modo tale che nell'orario esista un breve intervallo nel quale essi possano prendere ciò che è loro comandato di mangiare prima del servizio. Ciò significa, per esempio, che quando i fratelli mangiano all'ora nona, dopo aver cantato la messa all'ottava, finita la celebrazione quelli che dovevano ricevere il *mixtum* – cioè, gli inservienti della cucina, il lettore, gli addetti dell'ospedale e quelli preposti alla cura dei malati – andavano in refettorio dove trovavano preparato un quarto di libbra di pane e un bicchiere di vino. Solo allora il fratello addetto al segnale, atteso che il

¹²⁰ Ildemaro, p. 421; RB 37, 3; inoltre, per il tema dell'educazione dei bambini oblati e la loro alimentazione, si vedano Ildemaro, pp. 333, 419-421, 578 e le osservazioni al riguardo di DE JONG, *Growing up in a Carolingian monastery*, pp. 103-104 e ARCHETTI, *Scuola, lavoro e impegno pastorale*, pp. 112-113.

¹²¹ Ildemaro, pp. 362-363.

¹²² Ildemaro, pp. 427, 399; RB 38, 10; 35, 12-13.

sacerdote si fosse tolto i paramenti, suonava il cembalo o la campana perché la comunità andasse in refettorio¹²³.

In quaresima, nell'intervallo tra la messa e il vespro, a cui seguiva l'unico pasto del giorno, i monaci ricevevano il *mixtum*, come se fosse uno spuntino o una merenda¹²⁴, per usare un'immagine attuale; durante l'estate, invece, quando il pasto era all'ora sesta, dopo aver cantato terza e celebrato la messa, il fratello incaricato di dare il segnale del pranzo – quando vedeva che si stava avvicinando il momento, ma mancavano ancora pochi minuti –, suonava due o tre rintocchi in modo che i fratelli potessero affrettarsi ad andare in refettorio, dove trovavano preparato solo *panem et vinum* sui tavoli, in quanto la regola parla di questi due alimenti e non di altri. Quando poi colui che doveva dare il segnale del mezzogiorno vedeva che tutto ciò era stato consumato, allora suonava la sesta; la comunità iniziava a recitare il *Miserere mei Deus* mentre i settimanari, accompagnati dal cellerario, si recavano in cucina a svolgere il loro compito, mettevano la pietanza calda nelle scodelle e il cellerario versava il vino. Terminato il pasto e trascorso il tempo del riposo, giunta l'ora nona ognuno riprendeva le sue mansioni; nel caso del lettore, tuttavia, va aggiunto che quando si esercitava a leggere o a cantare non riceveva il misto, «giacché non ho mai visto nessuno a fare ciò», assicura Ildemaro. Bisogna sapere semmai, prosegue il testo, che quanti ricevevano il *mixtum*, non per questo erano tenuti alla recita in comune del versetto. Il supplemento di pane e vino, dunque, era diventato una consuetudine diffusa e comune, che si svolgeva secondo un rituale preciso e ad un orario consueto, appositamente segnalato dai rintocchi *ad mixtum*, non solo durante i giorni feriali ma anche la domenica, nelle feste dei santi e quando il pasto era all'ora sesta¹²⁵.

Comprensibilmente ampio appare a questo punto il commento a RB 40, sulla quantità del vino, fin dall'esame iniziale della dottrina paolina dei carismi, dalla quale consegue la *scrupolositas* del legislatore nel fissare una misura alimentare valida per tutti¹²⁶. Infatti, scrive il maestro di Civate, «qualcuno riceve il dono di bere meno della quantità stabilita», qualcun altro quello di averne appena a suf-

¹²³ Ildemaro, p. 399.

¹²⁴ Il termine ricorre però, «pro merendam panem unum et vinum quantum sit sufficiens», in modo preciso negli *Statuta Casinensia* del XIII secolo [ed. T. Leccisotti, F. Avagliano, C.W. Bynum, in *Consuetudines benedictinae variae* (Saec. XI - Saec. XIV), Siegburg 1975 (CCM 6), p. 235].

¹²⁵ Ildemaro, pp. 400, 402; inoltre, per l'assunzione di misto anche pp. 399, 427, 462-463.

¹²⁶ Ildemaro, pp. 443-448.

ficienza, un altro ancora di «poter vivere senza la necessità di assumere vino e un quarto, bastandogli meno della misura indicata, accetta tale quantità pur non potendo astenersi completamente dal vino». Il motivo, tuttavia, per il quale Benedetto alla fine ha rotto gli indugi stabilendo una quantità standard sufficiente per ciascuno deriva dalla preoccupazione di provvedere alle esigenze dei più deboli; la «*infirmorum (...) imbecillitatem*» però, anche per Ildemaro, non riguarda tanto l'infermità del corpo, ma quella della mente¹²⁷. Si avverte piuttosto il timore che non vengano superati quei limiti oltre i quali si cade nel vizio, «dal momento che il peccato non sta tanto nel cibo, quanto nel desiderio». Per questo, anche laddove nella regola si ordina che il monaco non deve essere «*vinolentus*», si mette in evidenza che il padre Benedetto «non disse di non bere vino, ma di non essere dedito al vino. *Vinolentus* infatti è colui che viene sopraffatto dalla bramosia del vino; ciò vuol dire che non bisogna bere con avidità»¹²⁸.

Di conseguenza, proprio in virtù della premessa biblica iniziale, qualunque siano le condizioni e le situazioni particolari, l'assenza o la penuria di vino non deve mai diventare un motivo di lamentela (RB 40, 8-9). Un passo questo che si presta a tre diversi livelli di lettura: circa il tipo di misura stabilita, la facoltà di poter accrescere un poco tale misura e l'obbligo di evitare i rischi dell'ebbrezza; livelli illustrati dall'esempio comportamentale dei tre monaci, al primo dei quali basta la quantità stabilita, al secondo cui non gli basta e al terzo che addirittura si ubriaca se la beve. «Colui infatti – si legge di seguito nel commentario – per il quale non è né troppa né poca, se vuole, può berla tutta; quello invece che ha bisogno di una quantità superiore, deve riceverne di più, come pure gli si deve aumentare la razione di pane e di pietanza, benché anche per lui sussista il limite di non cadere nell'ingordigia; quello infine che bevendo la quantità stabilita si ubriaca, vale a dire balbetta quando parla e vacilla quando cammina, se lo vuole, può diminuire spontaneamente tale quantità». Qualora invece egli dicesse che non vuole farlo, precisa Ildemaro, «perché quella è la misura che gli ha concesso san Benedetto, non gliela si deve diminuire per evitare la mormorazione, al contrario va rispettata la norma affinché sia noto a tutti e diventi una convinzione comune che quella quantità gli fa male». Fatto questo, se il fratello se ne renderà conto e vorrà astenersi, bene, «se invece persevererà nella sua ostinazione e non vorrà limitarsi spontaneamente, allora sia privato da parte del superiore, poiché

¹²⁷ Ildemaro, pp. 444-445.

¹²⁸ Ildemaro, rispettivamente pp. 445, 132, 136; RB 40, 6.7; 4, 20.35.

è meno grave che si mormori senza motivo, che prendere decisioni in stato di ebbrezza». In ogni caso, una volta corretto e guarito dalla sua debolezza, l'umiliazione subita con quella privazione volontaria veniva lenita e, in un certo senso, 'compensata' con qualche piccolo privilegio costituito da un supplemento di cibo o licenza nel vestire¹²⁹.

La debolezza umana ha indotto il legislatore a permettere di bere vino, ma quanti possono astenersene – ricorda la regola – riceveranno una ricompensa particolare (RB 40, 4). Ciò significa che il monaco, il quale con il consenso dell'abate, vuole e può rinunciare a qualcosa della bevanda, del cibo o del vestito, fa bene a farlo, e per questo verrà compensato. Sarà cura del superiore però, «che permette ad un suo monaco di digiunare, stare attento che questi non voglia farlo per mettersi in mostra», perché è più apprezzabile quel fratello che «ogni tanto beve del vino per evitare le lodi umane, rispetto a quello che se ne priva completamente» per farsi vedere¹³⁰. Si prosegue poi con alcune precisazioni di carattere terminologico; in particolare quando nella regola (40, 5-7) si dice «subrepat» (eviti l'eccesso di vino), ciò sta ad indicare il pericolo che nascostamente si insinuino la sazietà o entri l'ebbrezza; «parcius», significa in modo più temperante o con maggiore astinenza; «apostatare», cioè fa deviare dalla strada di Dio o prevaricare; «propriam mercedem», infine, sottolinea che una ricompensa speciale è promessa a chi sa rinunciare al vino. Ciò è comprensibile perché, come un uomo che lavora con gli altri per uno scopo collettivo riceve una ricompensa comune, così avviene anche presso Dio, in quanto se si fa qualcosa di bene insieme agli altri con loro si sarà premiati, se invece si compie qualcosa più degli altri si avrà diritto a ricevere qualcosa in più. «Pertanto, se un fratello si astiene dal vino quanto gli altri, riceverà un premio uguale a loro, se al contrario vi rinuncia di più o di meno, riceverà una ricompensa maggiore o minore per ciò che avrà fatto»¹³¹.

La quantità giornaliera di vino sufficiente per ciascuno resta naturalmente quella dell'emia (RB 40, 30), rispetto alla quale nel testo di Ildemaro c'è la conferma di quanto abbiamo già appreso da altre fonti. Si deve sapere, infatti – prosegue l'*Expositio* –, che «ogni regno ha le sue misure; e pertanto gli esperti, trattando delle misure, lo fanno secondo le consuetudini del loro paese, come si legge nel caso di Rut, che raccolse da sola sei moggi di olio. Analogamente Ezechiele parla in un

¹²⁹ Ildemaro, pp. 447-448.

¹³⁰ Ildemaro, p. 446.

¹³¹ Ildemaro, p. 447, anche 569.

modo del siclo e l'Eptateuco in un altro: così anche san Benedetto, quando parla di emina di vino, lo fa secondo le abitudini della sua regione, come pure delle altre cose. Per cui il re Carlo, per poter conoscere e sapere quale emina adottare, mandò un suo messo a Benevento nel monastero di san Benedetto, dove trovò l'antica misura e vide che la quantità di vino dato ai monaci corrispondeva a quell'amina». «Similmente a quella – aggiunge Ildemaro – ne abbiamo una anche noi»¹³².

Per dare completezza scientifica all'informazione, si cita subito dopo Isidoro: «L'amina divide in due parti uguali il sestario e forma un cotile; essa pesa una libbra che raddoppiata fa un sestario»¹³³; per poi continuare il discorso sulla derivazione orientale del nome e sulle osservazioni linguistiche formulate dai grammatici che stabiliscono la corrispondenza tra mina ed emina: «da mina pesa cento dramme, due emine fanno un sestario, per cui Prisciano scrive, nel libro dedicato alle misure: l'amina raddoppiata corrisponde a un sestario, che è preso quattro volte, esso viene dalla parola greca *koinix*. *Emna* greca invece corrisponde all'*amina* latina, come *mnas* greca corrisponde a *mina* latina». Annotazioni che si dilungano poi in complicate argomentazioni di carattere culturale e linguistico.

Ildemaro osserva, infine, che quando manca il vino non è sbagliato se i monaci se lo procurano comprandolo. Tuttavia, questo prodotto per quanto necessario non deve essere considerato come un bene primario, ma in subordine ad altri bisogni comunitari più impellenti, come quelli relativi ai *vestimenta*; si deve cioè «provvedere prima ai vestiti che al vino»¹³⁴. Ciò naturalmente non toglie che la sua presenza sia richiesta e considerata quasi indispensabile, non solo per le esigenze di natura liturgica, ma appunto perché il vino compare fra i prodotti autorizzati dalla regola.

Liturgica abbondanza negli usi cluniacensi

Dopo Benedetto, dunque, il rinnovamento carolingio reca con sé la conferma del vino quale bevanda comune nelle diete dei monaci, il cui uso viene via via ampliato. Il problema non è più quello di bere oppure no il vino, ma di limitarne il con-

¹³² Ildemaro, p. 445.

¹³³ ISIDORO, *Etymologiae*, col. 594, lib. XVI, cap. 26, 5; Ildemaro, p. 445, anche per le citazioni seguenti.

¹³⁴ Ildemaro, p. 448.

sumo evitando le varietà più pregiate e robuste, in ossequio alla scelta di una vita semplice, sobria e orientata all'ascesi. Per questo nella *Vita* di Ugo di Semur, il grande abate di Cluny (1049-1109), sotto la cui guida l'abbazia borgognona raggiunse la sua massima espansione, la preoccupazione non appare tanto quella di mostrare l'eroicità di Ugo nel rinunciare al vino, quanto di mettere in evidenza la sua virtù nell'astinenza. Ciò rispondeva evidentemente ad una precisa esigenza agiografica, quale esempio per i suoi monaci, ma rappresentava anche una presa di posizione polemica nei confronti di Pier Damiani che aveva attaccato con asprezza i cluniacensi per le loro ricchezze e l'abbondanza alimentare della loro mensa, ma poi – dopo essersi trattenuto lui stesso per qualche tempo ospite a Cluny – si era ricreduto vedendo con «quale devozione affrontavano le fatiche» della liturgia quotidiana e «vivevano santamente la regola» quei monaci¹³⁵.

Nei confronti del cibo, pertanto, Ugo viene presentato come un modello di moderazione: non lo sdegnava ostentatamente, ma neppure indulgeva troppo alle esigenze del corpo, mettendolo alla prova specialmente con l'astinenza dal bere a tavola, pur avendo il vino di fronte. «Lasciava che il suo corpo – narra l'Anonimo cronista – soffrisse di una sete più tormentosa di qualsiasi digiuno, costringendosi a prendere il cibo senza alcuna bevanda. Quale Pier Damiani sarebbe stato capace di imporsi come norma, più dura di ogni tormento, di non concedersi da bere durante i pasti, ma di inghiottire faticosamente, come pietra senza calcina, i bocconi di cibo non accompagnandoli ad alcuna bevanda, in modo da eccitare la sete e stimolare in continuazione il desiderio di bere senza soddisfarlo anche solo con qualche sorso?»¹³⁶.

Avviata all'inizio del X secolo, la riforma cluniacense aveva ormai conquistato moltissimi cenobi europei, influenzando il rinnovamento o la fondazione di tanti altri monasteri. Durante l'abbaziato di Ugo, lo stile di vita di Cluny era stato messo per scritto dal monaco Bernardo, le cui consuetudini furono compilate prima del 1078¹³⁷, ma già al tempo dell'abate Odilone, un monaco di estra-

¹³⁵ Cfr. *Ugo abate di Cluny. Splendore e crisi della cultura monastica*, a cura di G. Cantarella, D. Tuniz, Novara 1982, pp. 139-140.

¹³⁶ ANONIMO II, *Alia miraculorum quorundam sancti Hugonis abbatis relatio*, in *Bibliotheca Cluniacensis...*, Omnia nunc primum ex ms. codd. collegerunt M. Marrier, A. Quercetanus, Lutetiae Parisiorum 1614, col. 462; inoltre, *Ugo abate di Cluny*, p. 141.

¹³⁷ BERNARDO DI CLUNY, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, a cura di M. Herrgott, in *Vetus disciplina monastica*, Parisiis 1726, pp. 133-364; D. IOGNA-PRAT, C. SAPIN, *Les études clunisiennes dans tous leurs états*, «Revue Mabillon», 5 (1994), p. 244.

zione romualdina di nome Giovanni, ne aveva dato un prezioso resoconto nel *Liber tramitis* che trovò applicazione nella grande abbazia di Farfa¹³⁸. Dopo averla sperimentata personalmente, poi, un altro monaco proveniente da Hirsau, Udalrico di Ratisbona, compilò prima del 1083 le *Antiquiores consuetudines* dell'abbazia di Cluny¹³⁹, redazione che insieme a quella di Bernardo influenzò le costituzioni dell'abate Guglielmo di Hirsau alla fine dello stesso secolo, dopo aver ispirato pure i *Decreta* di Lanfranco di Canterbury e le *Consuetudines* dell'abbazia di Bec, in Normandia¹⁴⁰. Nel medesimo periodo, inoltre, si collocano cronologicamente anche gli usi di San Benigno di Fruttuaria, cenobio riformato da Guglielmo da Volpiano e destinato a dilatare ulteriormente il monachesimo di derivazione cluniacense, i cui religiosi esercitavano, secondo Rodolfo il Glabro, «la mortificazione della carne, l'umiliazione del corpo, la rozzezza delle vesti e la parsimoniosa frugalità del cibo»¹⁴¹.

Ora, prendendo in esame questo primo nucleo di usi monastici si ricavano una serie di dati e tendenze che danno un quadro dei comportamenti monastici più diffusi nei secoli centrali del pieno e del tardo medioevo. L'ora del pranzo innanzitutto – vale la pena di ripeterlo –, che era il pasto principale, variava con la stagione: nei mesi estivi, a partire dalla pasqua, era consumato al termine della messa solenne subito dopo mezzogiorno, mentre la cena si faceva la sera dopo i vesperi. Nei giorni più brevi dell'inverno, invece, era previsto un solo pasto al giorno nel tardo pomeriggio, benché uno spuntino potesse essere distribuito prima di compieta¹⁴². L'assunzione del cibo naturalmente, come ogni altra cosa, seguiva un

¹³⁸ *Liber tramitis aevi Odilonis abbatis*, ed. P. Dinter, Siegburg 1980 (CCM 10); G. PICASSO, "Usus" e "Consuetudines" cluniacensi in Italia, in *L'Italia nel quadro dell'espansione europea del monachesimo cluniacense*, a cura di C. Violante, A. Spicciati, G. Spinelli, Cesena 1985 (Italia benedettina, 8), pp. 301-302, 309-310.

¹³⁹ UDALRICO DI RATISBONA, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii*, PL, 149, col. 635-778; IOGNA-PRAT, SAPIN, *Les études clunisiennes*, p. 244.

¹⁴⁰ GUGLIELMO DI HIRSAU, *Constitutiones Hirsauenses seu Gengenbacenses*, PL, 150, coll. 927-1146; *Decreta Lanfranci monachis Cantuariensibus transmissa*, ed. D. Knowles, Siegburg 1967 (CCM 3); *Consuetudines Beccenses*, ed. M.P. Dickson, Siegburg 1967 (CCM 4); D. KNOWLES, *The Monastic Order in England*, Cambridge 1950, pp. 119-124.

¹⁴¹ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, ed. L. Spätling, P. Dinter, Siegburg 1985, 1987 (CCM 12/1-2); G. PENCO, Le "Consuetudines Fructuarienses", in *Cîteaux e il monachesimo del suo tempo*, Milano 1994, pp. 81-96. Per la citazione dalla *Vita* di Guglielmo da Volpiano, cfr. RODOLFO IL GLABRO, *Storie dell'anno Mille. I cinque libri delle Storie. Vita dell'abate Guglielmo*, a cura di G. Andenna, D. Tuniz, Milano 1981, p. 189.

¹⁴² Per un primo sommario inquadramento generale, v. A. D'AMBROSIO, *Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dall'XI al XV secolo*, «Benedictina», 33 (1986), pp. 429-449; MON-

rituale ben codificato. Dopo essersi lavati le mani, i fratelli entravano nel refettorio – dove i posti erano assegnati seguendo un ordine rigoroso basato sull'anzianità di ingresso nel cenobio –, rimanendo in piedi fino all'arrivo dell'abate o del priore che dava la benedizione. I pasti erano serviti e consumati in rigoroso silenzio, rotto soltanto dalla voce del lettore sul pulpito e dai rumori delle stoviglie.

Il vino era presente tutto l'anno nella loro alimentazione e, se escludiamo i periodi di digiuno canonico e la quaresima – dal quale tuttavia erano esentati i malati, non erano comprese le domeniche, i giorni di festa e il giovedì santo – veniva preso durante i pasti e in vari momenti della giornata secondo un rigido calendario. Tempi e modalità della distribuzione erano fissati dalla regola ed avvenivano a metà mattina (*bibitio post nonam*)¹⁴³, nel pomeriggio (*post scillam vespertinam*)¹⁴⁴ e prima di compieta (*post collationem*)¹⁴⁵, mentre era assolutamente proibito

TANARI, *Alimentazione e cultura*, pp. 64-104; A.M. NADA PATRONE, *A mensa con i monaci*, in *L'alimentazione nei monasteri medievali*, a cura di E. Scapoli, Ferrara 1997, pp. 15-57; A. RIERA-MELIS, *Società feudale e alimentazione (secoli XII-XIII)*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin, M. Montanari, Roma-Bari 1997, pp. 315-320; NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 277-350.

¹⁴³ Per lo spuntino fatto dai monaci a metà mattina, cfr. BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum*, coll. 1133-1134; *Redactio Sancti Emmerammi*, in *Consuetudines saeculi X/XI/XII monumenta non-cluniacensis*, ed. K. Hallinger, Siegburg 1984 (CCM 7/3), pp. 239-241 (sec. X); per gli usi cluniacensi: *Liber tramitis*, pp. 90-91, 219, 229; *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, in *Consuetudines saeculi X/XI/XII*, pp. 293, 312 (sec. XI); *Consuetudines Cluniacensium antiquiores cum redactionibus derivatis*, ed. K. Hallinger, Siegburg 1983 (CCM 7/2), p. 246; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 56-57, 65-67, 135, 154, 163, 201; 2, pp. 34, 44, 219.

¹⁴⁴ Nel monastero tedesco di S. Emmeran l'assunzione vespertina della bevanda era annunciata dal suono del cembalo (*Redactio Sancti Emmerammi*, p. 239); inoltre, *Liber tramitis*, pp. 82, 165, 222, 219; *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, p. 297; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 167-170.

¹⁴⁵ Terminata la lettura, spiegano le consuetudini di Fleury della fine del secolo X, il decano suonava il cembalo «et caritas bibitionis fiat sive bibitio caritatis» [*Consuetudines Floriacenses antiquiores*, ed. K. Hallinger, in *Consuetudines saeculi X/XI/XII*, pp. 38-39, cap. 26]; tale rito trova una dettagliata presentazione anche nel *Liber tramitis*, pp. 52, 83, 92, 116, 130, 222; è ripreso nelle *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, pp. 92-93, 265, 351 e in quelle fruttuariensi (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 29-30, 179-180), mentre in quelle sublacensi si precisa che i monaci si recavano in refettorio al segnale della campana, facendo un inchino al crocifisso che si trovava nella sala; quando poi il priore diceva: *Benedicite*, tutti ripetevano la stessa cosa, per proseguire in tono retto con il versetto: *Potus caritatis benedicat dextera Dei Patris omnipotentis*, a cui si rispondeva: *Amen*. Solo allora andavano a sedere al proprio posto e l'insergente, che «tenebat cannatam cum vino» con le due mani, versava loro da bere due volte [*Caeremoniae Sublacenses*, in *Caeremoniae regularis observantiae sanctissimi patris nostri Benedicti ex ipsius Regula sumptae, secundum quod in Sacris Locis, scilicet Specu et monasterio Sublacensi practicantur*, ed. J.F. Angerer, Siegburg 1985 (CCM 11/1), pp. 92-93]; inoltre, *Consuetudines Castellenses*, 1, pp. 279-280, 282.

bere vino di notte¹⁴⁶. Durante le festività liturgiche e la domenica, in base ad una prassi che si era andata diffondendo con la riforma carolingia¹⁴⁷, la misura quotidiana del vino era accresciuta da un'aggiunta supplementare denominata *karitas* o «bibitio caritatis», forse per l'indulgenza verso la debolezza dei monaci o perché «ciò che avanzava del pane e del vino lo raccoglieva l'*elemosynarius*»¹⁴⁸ per darlo ai poveri, ma non tanto *secundum regulam* quanto *ex gratia*¹⁴⁹. La sua distribuzione avveniva con una certa solennità, poiché – secondo il monaco Bernardo – il «vino della carità» era preceduto da candele che venivano deposte sul tavolo dell'abate e su una tavola dei fratelli; a tale scopo, ancora alla fine del XIV secolo, a Cluny erano destinate le uve di una vigna particolare, il cui prodotto era stimato anno

¹⁴⁶ Dopo compieta, col permesso del superiore, chi aveva necessità di bere poteva farlo recandosi in refettorio, dove a sua disposizione trovava acqua o altri infusi, birra compresa, ma non vino, cfr. *Consuetudines Beccenses*, p. 173, in refettorio di notte si può bere acqua «vel cervisiam, vinum autem nequaquam»; precisa appare anche la *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, pp. 312-313: «emina in die vini et in nocte addito servisie potum tam in estate quam in hyeme singulis porrigetur»; inoltre, *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 79.

¹⁴⁷ Il monaco Giovanni, autore del *Liber tramitis* (p. 91), precisa che questa è una prassi molto antica, attestata già nella *Concordia Regulae* di Benedetto di Aniane (BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum*, coll. 1129-1138 per l'intero commento, in part. col. 1133) e nel commentario di Ildemaro di Corbie (Ildemaro, pp. 443-448), ma questi testi contengono semplicemente il commento del cap. XL della RB (*De mensura potus*), dove è documentabile la crescita del consumo di vino nell'alimentazione monastica, mentre non sembrano esserci indicazioni esplicite alla *trina propinatio* quale abitudine consolidata che, invece, sembra essere codificata nell'abbazia di Cluny e da qui diffusa, come appare dalle *Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, ed. A. Davril, Siegburg 1976 (CCM 9), p. 88. Nella *redactio* delle consuetudini bavaresi di S. Emmeran (sec. X) infatti, come pure a Fleury, la *trina bibitio* era praticata durante la settimana di pasqua, secondo la successione distributiva di *pueri*, diaconi e *presbyteri* (*Redactio Sancti Emmerammi*, p. 237). La «caritas vini aut potionis» invece, cioè il supplemento di vino consentito nei giorni festivi e distribuito nel corso della giornata (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 57), è esaminata da G. ZIMMERMANN, *Ordensleben und Lebensstandard. Die Cura corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters*, Münster 1973 (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens, 32), pp. 42 sgg., 252; inoltre, viene ricordato anche da G. DE VALOUS, *Le monachisme clunisien des origines au XV^e siècle. Vie intérieure des monastères et organisation de l'Ordre. I: L'abbaye de Cluny, les monastères clunisiens*, Paris 1970, pp. 259-261; L. MOULIN, *La vita quotidiana dei monaci nel medioevo*, Milano 1988, p. 97.

¹⁴⁸ *Liber tramitis*, pp. 130 e 124, 206; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 158; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, p. 219; non dissimili gli usi del monastero di Fleury tra X e XI, dove il vino avanzato in refettorio «de singulis cuppis fratrum» era vuotato in *situlas* e poi dato ai poveri in *vascula vinaria* appositi (*Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 26).

¹⁴⁹ Cfr. *Consuetudines Castellenses*, p. 279.

per anno e affidato al *custos caritatis*, che aveva il compito di assicurare ben 104 *carità* ordinarie (due alla settimana) e cinque straordinarie nel corso dell'anno¹⁵⁰.

Il santo abate Odilone di Cluny dispose che a natale, pasqua e nelle solennità di pentecoste, dei santi Pietro e Paolo e dell'Assunta i monaci avessero «terna pocula», oltre la loro razione quotidiana di vino, mentre in altre quindici feste la loro refezione fosse arricchita di una sola «propinatio» aggiuntiva¹⁵¹. In queste occasioni, il cellerario, aiutato da un altro monaco, andava di persona a prendere in cantina le «galeas vini» necessarie, che portava poi in refettorio; qui erano riempite le *iusticias* di tutti i fratelli – cioè, le coppe o boccali contenenti la “misura giusta” di vino stabilita dalla regola per ciascuno ogni giorno –, i quali ricevevano una o più coppe supplementari, mentre al termine della distribuzione i contenitori vinari erano riportati in cantina, dove restavano sotto la custodia del «cellerarius de vino»¹⁵².

Tale distribuzione, in particolare, veniva annunciata dai rintocchi della campanella del refettorio ed aveva una chiara valenza simbolica, espressa anche nell'uso dei termini; al segnale convenuto, infatti, dapprima si alzavano i conversi per ricevere la loro *portionem*, poi veniva il turno della *caritas* data ai diaconi e, da ultimo, era offerto il *vinum* ai sacerdoti. Nel monastero di Fleury invece, come in quello bavarese di S. Emmeran, durante la settimana santa l'aggiunta suppletiva era scandita dalla successione di *pueri*, diaconi e presbiteri¹⁵³. Nel *Liber tramitis* si chiarisce, però, che questo supplemento non era servito «per il piacere della gola o per raggiungere l'ebbrezza, ma per dovere di carità e per amore di Cristo, poiché questa *trina propinatio* simboleggia[va] la Trinità, in quanto tutto ciò che facciamo deve avere inizio e compimento nel nome della santa e individua Trinità»¹⁵⁴. Comprensione ver-

¹⁵⁰ Tale distribuzione supplementare nell'abbazia borgognona di Cluny era minuziosamente regolamentata ancora nel XV secolo (BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 158; DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, pp. 259-260).

¹⁵¹ *Liber tramitis*, pp. 198-199; per i decreti del grande abate Odilone, cfr. BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 242-245; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 654-656.

¹⁵² *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 217-218, 239; il termine «galleta» compare già nella RM 27, 23, in Isidoro di Siviglia (ISIDORO, *Etymologiae*, col. 706, cap. 5) e in BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum*, col. 1133, dove viene usato come sinonimo di calice o bicchiere: «sed ad calicis aut galletae aut caucelli bibat mensuram (...) calix autem aut galleta, per quel erit in diversis vicibus ministrandam, talis sit qui tertius impleat mixtam heminam»; ma a Fruttuaria, come in buona parte dell'Italia settentrionale, assume il significato di brocca o secchio (*situla*).

¹⁵³ *Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, p. 88; *Redactio Sancti Emmerammi*, p. 237.

¹⁵⁴ *Liber tramitis*, pp. 90-91, in part. p. 91 per la citazione.

so le debolezze individuali, dunque, ma anche simbologia liturgica e giustificazione teologica.

Nei giorni feriali, di norma, ciascuno andava in refettorio secondo il suo ordine: i monaci passando attraverso il chiostro vicino alla chiesa, i *pueri* dalla loro scuola, dove ai più piccoli era pure consentito fare colazione di prima mattina prendendo pane e vino¹⁵⁵; soltanto quando erano giunti tutti l'abate benediceva la bevanda, il priore dava il segnale (*scillam pulset*) e ognuno beveva «cum sua iustitia»¹⁵⁶, vale a dire nella sua coppa. Al termine del pasto – uso quest'ultimo comune a tutte le consuetudini, ad eccezione della sola voce contraria di Pietro il Venerabile († 1156)¹⁵⁷ – il monaco addetto ai poveri raccoglieva ciò che era avanzato del pane e del vino, mettendo i pezzi di pane in due capienti ceste di legno, poste in mezzo alla sala, e lasciando ai fanciulli il compito di vuotare il vino lasciato nelle *iustitias* dentro un secchio (*situla*) per darlo all'*elemosynarius*.

I *pueri* anzi svolgevano una funzione importante nel servizio delle mensa: prendevano infatti la bottiglia (*fiala*) con il vino e lo versavano nei bicchieri (*scyphulos*) dei fratelli, quindi – una volta finito di mangiare, sempre sotto la direzione del loro maestro – lavavano i contenitori vinari. Era importante però che in refettorio tutti sedessero al proprio posto, a cominciare dal superiore che occupava lo stallo centrale, e non in piedi, sugli sgabelli riservati ai fanciulli (*trunca*) o sulle panche poste davanti alla predella. Nelle consuetudini fruttuariensi si precisa anzi che, quando i monaci ricevevano «caritatem vini aut potionis», quelli più giovani si alzavano per prendere le bottiglie pulite, coperte con un panno, dal cesto di vimini (*canistrum*) posto in un angolo del refettorio; le riempivano quindi di vino e acqua, aspettando davanti ai contenitori (*galetas*) il segnale della distribuzione. Suonata la campanella e recitato il versetto, tutti dicevano *Benedicite*, dopo di che aveva inizio la distribuzione del «vinum in fiala» cominciando dall'abate, mentre gli inservienti dovevano fare attenzione a non rovesciare nulla; da ultimo, veniva dato da bere anche ai *pueri* e a quanti servivano a mensa, i quali lo

¹⁵⁵ Di prima mattina, nel periodo invernale, «si parvissimus quilibet infans fuerit, panem et vinum licitum sit ei in scola comedere» (*Redactio Wirzëburgensis*, in *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, p. 275, sec. XI; qualche riferimento anche in DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, pp. 257-258, 260-261).

¹⁵⁶ *Liber tramitis*, pp. 46, 177, 250.

¹⁵⁷ A questo proposito l'abate di Cluny riteneva che non fosse decoroso che il fratello addetto alla carità verso i poveri prendesse il vino avanzato dalla mensa monastica per darlo a quanti bussavano alle porte del cenobio, ma doveva essere riunito dal *custos vini* e servito ai fratelli durante il pasto del giorno seguente (*Statuta Petri Venerabilis*, in *Consuetudines benedictinae variae*, p. 67).

ricevevano «in sciphis» stando seduti al loro posto¹⁵⁸. Il tutto avveniva in silenzio e chi lo infrangeva era punito con l'«abstinentia vini»¹⁵⁹; il suo rispetto però – specie nei primi tempi – era diventato proverbiale a Cluny, al punto che si era andato sviluppando un apposito linguaggio dei segni, una sorta di alfabeto muto, per consentire ai monaci di chiedere ciò che serviva loro senza parlare.

«Il novizio deve apprendere con diligenza – spiega Udalrico – i segni per esprimere le proprie necessità, poiché dopo che sarà entrato nella comunità, molto raramente gli sarà permesso di parlare»¹⁶⁰. Così, per indicare l'acqua si riunivano tutte le dita della mano destra facendole ondeggiare; per chiedere il vino si intingeva un dito portandolo poi alle labbra: per il rosso si toccava la guancia con l'indice, per il bianco si univano due dita rappresentando la forma rotonda dell'occhio e per lo speziato si chiudeva la mano simulando la farina che cade per terra, mentre per il vino temperato con miele e assenzio si muovevano a forbice l'indice e il medio, «poiché l'assenzio è diviso nelle sue foglie»¹⁶¹. Per segnalare la coppa (*scyphus*) invece, contenente «la misura quotidiana del vino», che nelle consuetudini di Hirsau è assimilata alla *iustitia*, precisa ancora Udalrico: «inclina indietro la mano e così tienila cava con le dita un poco piegate»; per chiedere la bottiglia di vetro (*phiala vitrea*), invece, al segno del bicchiere si aggiungeva il gesto di porre due dita intorno all'occhio, «poiché con lo splendore dell'occhio si rappresenta la trasparenza del vetro», mentre con altri segni si indicavano vasi vinari come la coppa di legno, il calice, la patera e la sua variante chiamata *cicothus*, oppure lo *zuber*, contenitore ligneo con due manici¹⁶².

¹⁵⁸ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 56-57: «De potione propinanda»; 2, p. 219: «De caritate vini»; inoltre, *Liber tramitis*, pp. 219, 222, 231.

¹⁵⁹ *Redactio Fuldensis-Treverensis*, p. 278.

¹⁶⁰ UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 703, mentre negli *Statuta Casinensia*, p. 221, si precisa che nessuno deve chiedere qualcosa in refettorio «nisi cum signo». Cfr. inoltre, E. MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*. IV: *De monachorum ritibus*, Antverpiae 1738 (rist. anast., Hildesheim 1969), col. 918, cap. 22: *De signis habendis*, coll. 955 sgg. e riferimenti *ad indicem*, specialmente con riferimento alla riforma di Grandmont.

¹⁶¹ UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 703-704, libro II, cap. 4: «De signo loquendi» (in part., col. 704); che sono riprese e ampliate nelle consuetudini di Hirsau dell'abate Guglielmo (cfr. GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, coll. 945-946, libro I, cap. 14: «De signis diversi liquoris»).

¹⁶² UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 704; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, coll. 746-747, cap. 15: «De signis vasorum».

Si conferma perciò la presenza sulla mensa monastica di un contenitore equivalente alla misura quotidiana di vino stabilita per ciascuno dalla regola (*iustitia* o *scyphus*), insieme ad una discreta varietà di recipienti per l'assunzione, la mescita e il trasporto del vino, il cui uso non è immune da una certa ambiguità, dal momento che termini differenti sono spesso impiegati sia come sinonimi, sia in modo generico con riferimento ai vasi vinari, sia in forma metonimica per indicare tanto il recipiente quanto la quantità di vino contenuto. L'uso della parola *iustitia*, per esempio, che per Ildemaro indicava il *mixtum* dato al lettore e agli inservienti della cucina, ora corrisponde alla razione giornaliera di vino (ma anche alla 'misura giusta' di altri alimenti dati ai monaci)¹⁶³ e ad un recipiente specifico, che poteva essere detto anche *scyphus*; il termine però, tra X e XI secolo, viene gradualmente sostituito da *caritas* per denominare l'aggiunta di vino e da *scyphus* per la coppa con cui bere, senza perdere tuttavia la duplicità semantica originaria¹⁶⁴. Lo stesso avviene per *caritas* che si riferisce sia all'impegno monastico in favore di «pauperes et infirmi», esemplificato dal servizio svolto dal monaco elemosiniere, sia il supplemento di vino concesso oltre la razione giornaliera, come pure il contenitore di vetro che serve a portarlo in tavola e il bicchiere per berlo¹⁶⁵; quanto al termine *mixtus*, viene usato in modo particolare per indicare ciò che è permesso al lettore, ma anche il recipiente con cui viene assunto e la mescolanza generica di più cose¹⁶⁶.

¹⁶³ Il termine viene usato però anche per indicare la misura giusta di altre cose, come per esempio, «tot iustitias panis et vini», «tot iustitias ovorum», assicurate ai monaci di Montecassino e ai loro operai impegnati nei cantieri monastici (*Statuta Casinensia*, pp. 234-235, 243).

¹⁶⁴ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 38: «caritas bibitionis fiat sive bibitio caritatis», «benedictionem caritatis»; *Liber tramitis*, pp. 92, 130, 219; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsauenses*, coll. 946, 994, 1108; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 56-57, 59, ecc. 164, 167-170; 2, pp. 124, 126, 217, 239, 243, 249.

¹⁶⁵ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 26; *Liber tramitis*, pp. 52, 92 (ogni giorno i monaci «faciant caritatem»), 116, 130 («karitas propinetur ad omnes»), 219 («pueri qui non valent portare caritatem, id est fialas ad mensam»); *Redactio Vallumbrosana*, in *Consuetudines Cluniacensium antiquiores cum redactionibus derivatis*, ed. K. Hallinger, Siegburg 1983 (CCM 7/2), p. 351: «bibant fratres cum caritate»; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsauenses*, col. 1108: «quotiescunque ad charitatem propinatur, ipse et aliquis adiutor eius modiolis infundunt»; anche *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 48, 56, 111, 132, 215, ecc.; 2, p. 124: «caritatem cum vase vitreo bibit».

¹⁶⁶ Vedi UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 726: il lettore «ante refectionem generalem de pane vinoque praelibat», così pure gli addetti alla cucina (col. 727); *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 38: «vascula vitrea que mixtoria vocant»; *Statuta Petri Venerabilis*, p. 50, statuto 11: «vino mixto sive pigmentato».

Bicchieri, coppe e boccali sulle mense monastiche

Se proviamo dunque a tratteggiare un primo elenco dei contenitori presenti sulla tavola monastica a cavallo del Mille, si deve partire proprio dalla *iustitia*, corrispondente a una coppa¹⁶⁷ o vaso potatorio con o senza manici – *vasculum vinarium*, la chiama Pietro il Venerabile¹⁶⁸ – più stretto alla base che all’imboccatura e quasi senza stelo, della capacità di poco superiore al litro e pari alla misura giornaliera stabilita dalla regola per ogni monaco. La sua forma ripropone in buona sostanza quella tradizionale dei vasi potori antichi e dei calici ministeriali liturgici usati per la comunione dei fedeli (*maius scyphus*), riconducibili alla duplice tipologia del ‘bicchiere’ a coppa alta e stretta e del ‘cantaro’, il cui calice basso e ampio era munito di due anse. Un campione contemporaneo di *iustitia*, fatto di acquamarina incastonata di gemme preziose e ornato d’oro, della capacità di circa un litro, è tutt’oggi conservato al museo parigino del Louvre e si tratta del vaso donato da Eleonora d’Aquitania al re Luigi VII e da questi regalato all’abate Suger di Saint-Denis, che ne ha lasciato una descrizione nel *De administratione*¹⁶⁹.

Ma esempi di grandi coppe vinarie più omeno affusolate e svasate, esemplare sul modello dei calici eucaristici, sono ben attestati dall’iconografia artistica: si

¹⁶⁷ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 27; *Redactio Sancti Emmerammi*, p. 241; GUGLIERO, *Constitutiones Hirsangenses*, col. 946; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 48; 2, p. 126.

¹⁶⁸ *The letters of Peter the Venerable*, a cura di G. Constable, I, Cambridge Mass. 1967, p. 39, lett. 20: «vascula vinaria quae iustitias vocant»; ma accanto a *iustitia* è molto diffuso anche il termine *iusta*, in quanto questa coppa – boccale o brocca, le fonti sono spesso ambigue e ambivalenti al riguardo – conteneva la giusta quantità giornaliera di vino stabilita per ciascun monaco dalla regola benedettina (MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*, col. 962).

¹⁶⁹ Parigi, Museo del Louvre, Sala Suger 2, vetrina 16, dove è incisa la seguente iscrizione: «+ Hoc vas sponsa dedit A(lie)nor regi Ludovico Mitadol(us) avo mihi rex s(an)c(tis)q(ue) Suger(ius) [= *Questo vaso, Eleonora sua sposa, lo ha donato al re Luigi, Mitadolus al suo antenato, il re a me, Suger, che l’ho offerto ai santi*]]»; testo che è presente, insieme alla descrizione del vaso, in SUGERO DI SAINT-DENIS, *Liber de rebus in administratione sua gestis*, PL, 186, col. 1238, che lo definisce anche «justa», nel senso di “giusta misura”; a commento l’abate di Saint-Denis osserva poi che i calici dei cristiani debbono essere più ricchi delle fiale e delle anfore degli ebrei. Ben noto agli storici dell’arte, questo prezioso vaso di cristallo «ad libandum divinae mensae», di provenienza orientale (sec. VII), è stato esaminato da E. PANOFKY, *Abbot Suger on the Abbey Church of St-Denis*, Princeton 1946, pp. 78, 204 e tav. 23; inoltre, G.T. BEECH, *The Eleonor of Aquitaine Vase, William of Aquitaine, and Muslim Spain*, «Gesta», 32 (1993), pp. 3-10; sull’opera di Suger, invece, si veda *L’abbé Suger, le manifeste gothique de Saint-Denis et la pensée victorine*, Actes du Colloque organisé à la Fondation Singer-Polignac (Paris) le mardi 21 novembre 2000, a cura di D. Poirel, Paris 2002 (Rencontres médiévales européennes, 1).

pensi al grande vaso dell'*Ultima cena* del “Codex purpureus” di Rossano (sec. VI, p. 5), ai calici del mosaico della *Comunione degli apostoli* nella basilica di S. Marco a Venezia (sec. XIII), all'ampia coppa di impostazione conventuale dell'*Icona della Trinità* di Andrej Rublëv (Mosca, Galleria Tretjakov, a. 1411), a quella della *Cena di Emmaus* del Pontormo (Firenze, Galleria degli Uffizi, a. 1523) o del Romanino nel dipinto dell'*Ultima Cena* di Montichiari (chiesa di S. Maria Nuova, a. 1542ca), come pure alla rappresentazione delle *Nozze di Cana* nella navata centrale della chiesa abbaziale di Pomposa (sec. XIV), dove ai bicchieri di terracotta dei commensali, alle anfore e alle gerle si contrappone il grande calice tenuto dall'abate che assiste al miracolo. Non meno interessanti sono gli affreschi dell'*Ultima Cena*, ma soprattutto del *Miracolo di san Guido* (sec. XIV) nel refettorio monastico della medesima abbazia, dove i bicchieri e le brocche di vetro e terracotta contenenti l'acqua e il vino sono ben distinti dalla coppa di cristallo con il lungo stelo tenuta dall'arcivescovo.

Ampliamente documentata nella letteratura monastica in generale, risulta pure la corrispondenza tra *iustitia* e *scyphus* che trova conferma anche nella rappresentazione segnica, giacché nel linguaggio muto la ‘giustizia’ veniva indicata con gli stessi gesti usati per lo *scyphus*¹⁷⁰, contenente – come si diceva a Cluny – «mensuram quotidianam vini»¹⁷¹. Nel *Liber tramitis* e nelle consuetudini risalenti all'abate Ugo, tuttavia, si comprende che – al di là del loro uso linguistico quali sinonimi – si trattava di due recipienti distinti e che la «iustitia» era più capiente dello «scyphus»¹⁷², poiché i fratelli – come nel caso di Fruttuaria – dovevano ciascuno «iusticias suas sciphis cooperire» e nell'*armarium* del refettorio, accanto ai *vasa vitrea*, trovavano

¹⁷⁰ «Pro signo scyphi, quem iustitiam vocamus» (BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 391); UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 704; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 946; a Fruttuaria i due termini sono usati anche come sinonimi: «cum scipho seu iusticia sua» (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 67).

¹⁷¹ BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 170; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 704: «Pro signo scyphi qui capit quotidianam vini mensuram, inclina manum deorsum, et ita cava tene, digitis aliquantulum inflexis»; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 946. Il de Valous ritiene giustamente che a Cluny lo *scyphus* corrispondesse all'unità di misura quotidiana del vino, sbaglia però quando sostiene – contrariamente a quanto indicano i testi ricordati – che tale «vaso non era un bicchiere per bere» (DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, p. 259).

¹⁷² «Iustitie illorum cum suis sciphulis» (*Liber tramitis*, p. 266); «in iustitiis est potus et cum scyphis potatur» (BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 148, 227, 315); «in scyphum iustitiae superpositum nihil imponat» (GUGLIELMO, *Consuetudines Hirsaugienses*, col. 994); inoltre, *Statuta Petri Venerabilis*, p. 63, statuto 27: «De vasis vinariis», e il commento alle pp. 63-64.

posto anche «iusticiae novae et sciphis»¹⁷³. Negli statuti di Pietro il Venerabile, però, si ordina di non bere nei vasi vinari chiamati *iustitias*, come si era soliti fare un tempo¹⁷⁴, ma che ogni monaco lo faccia usando il proprio *cipho*; un provvedimento che appare motivato da ragioni igieniche al fine di evitare che nel periodo estivo (*muscarum tempore*) non capitasse che mosche e insetti finissero nelle coppe (*iustitie*) piene di vino¹⁷⁵. In esse infatti, fin dal mattino, l'addetto al refettorio metteva la razione giornaliera che poteva essere bevuta direttamente o versata poco per volta in tazze (*sciphos*) o bicchieri (*pocula, modiolis*) più piccoli che, per la loro minore capacità, potevano essere vuotati ogni volta. La stessa preoccupazione igienica viene espressa anche nelle consuetudini di Fleury, dove si precisa che il vino quotidiano messo nelle capienti coppe, «quas iustitias vocant», era salvaguardato dalle ciotole o piatti fondi (*pateras*) che vi erano poste sopra al termine del pasto¹⁷⁶; tali termini

¹⁷³ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 59; 2, p. 221. Anche nelle consuetudini del monastero di S. Pietro di Kastler si conferma la presenza di «scyphos, iusticias, cantra et alia vascula necessaria mensae», che si riscontra pure tra gli oggetti dell'infermeria: «iustitias, scyphulos de mensis», mentre in refettorio il vino e la *cervisia* dovevano essere versati «in scyphos in tali quantitate» da non farne avanzare per non doverli travasare «in iustitias seu cantras» (*Consuetudines Castellenses*, pp. 128-129, 135-136); i vari contenitori avevano i propri segni di identificazione, ma i recipienti vinari potevano essere indicati in modo più generico, come accadeva ad Hirsau: «Pro signo cuppae vinariae, praemisso ligni signo, manum utramque paululum inflexam ad indicem coniunge, et in quantum potest, circumvolve, addito demum vini signo» (GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 947).

¹⁷⁴ Ogni monaco mangiava e beveva usando le proprie posate e bevendo di norma «cum sua iustitia» e non in quella di un altro, cfr. *Consuetudines Floriacensium antiquiores*, p. 27; *Liber tramitis*, pp. 46, 52, 177, 223, 250, 265-266; *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, pp. 67-68, 246, 265, 401; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 48, 59, 66-69, 111, 135, 154, 169, 201, 215, ecc.; tuttavia, a proposito della *pitancia* – cioè, del supplemento alimentare concesso ai monaci in memoria dei benefattori defunti o durante le festività liturgiche – Udalrico precisa che veniva servita nella medesima scodella a due monaci insieme (UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 728).

¹⁷⁵ *Statuta Petri Venerabilis*, p. 63. Secondo il de Valous ciò significa che la *iustitia* conteneva la razione di vino per due monaci (DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, p. 259); in verità, la prescrizione di non mangiare in due nella stessa scodella, né di bere nello stesso bicchiere, non solo era più antica (*Liber tramitis*, pp. 46, 250; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 944), ma venne ripresa anche in seguito come risulta dalle consuetudini duecentesche dell'abbazia di Afflighem nella diocesi di Cambrai [*Consuetudines Affligenienses (saec. XIII)*, ed. R.J. Sullivan, in *Consuetudines benedictinae variae*, p. 149].

¹⁷⁶ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 27, il monaco addetto al refettorio (*refectorarius*): «vinum cuppis quas iustitias vocant infundit et pateras superponit» e, subito dopo, si fa riferimento al fastidio sopportato dai fratelli in estate a causa delle mosche; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 1036: «si quibus de potu quid remanet bibentibus, hoc infundunt iusticiis suis, et pateras superponunt», col. 946: «pro signo paterae ex qua bibitur, tres digitos parum inflecte, et sic sursum tene».

ricorrono, inoltre, anche in Udalrico e sono ripresi da Guglielmo di Hirsau¹⁷⁷, come pure negli usi di Fruttuaria, dove si parla sia dello scifo «superpositum iustitiae», sia della patera da prendere «cum ambabus manibus» quando si beve¹⁷⁸.

Scifo e patera, termini di origine antica, sono dunque anch'essi sovente usati come sinonimi, possono essere di vetro come la *iustitia* e – quando lo scifo non indica semplicemente la coppa o il bicchiere – hanno la forma di una coppetta o di una tazza, con o senza manici; essi servono a bere il vino e a coprire la coppa più grande, ma anche a prendere il *mixtum*, come si legge nei decreti di Lanfranco: «il misto, costituito soltanto di pane e bevanda, è messo dal *refectorarius* negli scifi che sono posti sopra le *iusticias*»¹⁷⁹. Una conferma ulteriore, ma importante di questi elementi, viene da Stefano di Parigi che, nella seconda metà del XII secolo, osserva come la *iustitia* impiegata a Montecassino corrispondeva a «septem coopercula», cioè alla misura di un'emina o quantità giornaliera, suggerendo così che tale 'coperchio' fosse costituito da una tazza o un piattino fondo¹⁸⁰.

Le fiale – quando non indicano semplicemente dei vasi potori¹⁸¹ – erano bottiglie di vetro panciute dal collo stretto e allungato, come si vede bene a Monte Oliveto Maggiore (Siena), nel chiostro affrescato dal Sodoma nella scena dei

¹⁷⁷ «(...) iustitiam suam et pateram lavare» (UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 704); «paterae ex qua bibitur» (GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, coll. 946, anche 1036).

¹⁷⁸ GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 994; nelle consuetudini fruttuariensi si conferma che i monaci «debent singuli iusticias suas sciphis cooperire», sono tenuti a bere non «cum scipho sed cum iusticia» – punto questo sul quale gli statuti di Pietro il Venerabile costituiscono un'evoluzione –, tenendola «non una sed utraque manu bibendo» (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 59), salvo che non si tratti di un fratello flebotomizzato (GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 994).

¹⁷⁹ *Decreta Lanfranci*, p. 29, cap. 31: «De mixto»; inoltre, quando lo scifo sta sulla *iustitia* deve essere vuoto, né è consentito intingere il proprio pane nello scifo di un altro (GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 994), mentre nelle *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 38, si precisa che si tratta di recipienti di vetro: «vascula vitrea que mixtoria vocant». In ogni caso, di norma, scifo è un vaso di origine greca (*skýphos*) troncoconico provvisto di due anse orizzontali all'altezza dell'orlo; la patera invece è una ciotola bassa o una tazza priva di manici, usata nel mondo antico per libagioni alla divinità.

¹⁸⁰ «Iustitia enim Casinensis quae tenet septem coopercula, emina potest dici» (citato in *Statuta Petri Venerabilis*, p. 64). Il 'coperchio' della *iustitia* era costituito probabilmente da quella coppetta o piattino fondo, come si veda nella rappresentazione cinquecentesca dei monaci a tavola del Sodoma a Monte Oliveto Maggiore (Siena), dove i piattini però sono della misura giusta per coprire i bicchieri di vetro.

¹⁸¹ ISIDORO, *Etymologiae*, col. 716: «phyalae dictae, quod ex vitro fiant»; GUGLIELMO, *Consuetudines Hirsaugienses*, col. 946: «Pro signo phialae vitreae, praemisso signo paterae hoc adde, ut duos digitos circa oculum ponas, ut splendor oculi, splendor vitri significetur».

monaci a tavola, e da numerose rappresentazioni artistiche (si pensi alla tipologia dell'*Ultima Cena*), impiegate per mescere vino e acqua nelle coppe o bicchieri posti sulla tavola insieme alle *iustitias*; esse erano riempite con secchi di legno (*situlas*, oppure *galetas* con due manici laterali e brocche), con i quali si prelevavano acqua e vino direttamente dal pozzo o dalla cantina, ed erano conservate piene nel refettorio in appositi cesti coperti¹⁸². Nelle consuetudini di Fruttuaria si precisa, infatti, che il vino era portato «in fiala» e anche quando si voleva dell'acqua veniva versata nel «vitreum vas» con la bottiglia (*phiala*); al contrario, se ad avere sete era uno dei bambini ospitati nel monastero, questi doveva attingerla direttamente «ad galetam de aqua», cioè al secchio o alla brocca grande, e berne a volontà¹⁸³. Dopo l'uso, queste bottiglie trasparenti erano riposte pulite, insieme agli altri contenitori di vetro e alle posate, in una cassapanca oppure nei ripiani dell'armadio a muro del refettorio; quando vi erano dei fratelli malati, per portare loro «caritatem de vino», il monaco infermiere prendeva una *parvulam galetam* con la quale riempiva tante fiale quanti erano i malati e si recava all'infermeria, dove di norma si trovavano «galetas de vino et aqua et unum canistrum» per deporvi le fiale; per la refezione di tutti i giorni invece portava il vino *in galetam* se vi erano molti degenti, versandolo a ciascuno nella sua *iusticia*, mentre se il loro numero era ridotto glielo portava già pronto «in iusticiis»¹⁸⁴.

A Montecassino gli ospiti ricevevano due pani e un orcio di vino al giorno, corrispondente alla misura monastica quotidiana, e «iustitias panis et vini» erano assicurate agli operai che lavoravano al restauro della chiesa abbaziale; i monaci invece erano dotati di piccoli boccali ansati (*de ciatis*) per attingere il vino dai vasi di terracotta (*de urceis*) posti sui tavoli del refettorio, mentre quando bevevano il vino nuovo (*mustum*) usavano delle caraffe più capienti (*nappos*)¹⁸⁵. Nelle consuetudini di Fulda e di Treviri, tuttavia, si precisa che a tavola il vino era servito nelle coppe, ma ai più giovani quando si distribuiva la *carità* non erano dati dei semplici recipienti, bensì preziosi bicchierini di vetro lavorato, che essi tenevano in mano per il manico, e con i quali andavano al centro del refettorio per ricevere la benedizione dell'abate prima di bere; tali contenitori

¹⁸² *Liber tramitis*, pp. 219, 252; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 704; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 946.

¹⁸³ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 56-57, 65-66, 69, 167-170, 201.

¹⁸⁴ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 165, 217, 220-221, 243, 249, 253.

¹⁸⁵ *Statuta Casinensia*, pp. 233-235.

dovevano essere naturalmente ben lavati per non rovinare il vino¹⁸⁶. Nel monastero tedesco di S. Pietro di Kastler, accanto a «scyphos, iustitias et alia vascula necessaria mensae», è attestato l'uso del cantaro (*cantrus*) come sinonimo della *iustitia*, capiente calice basso e largo che era riempito a pranzo e a cena con una ampia brocca (*sericum maius*) – a Treviri, dove ancora alla fine del medioevo sono attestate «amphoras cum vino», era detta classicamente *lagena*¹⁸⁷ –, corrispondente alla misura permessa dalla regola, mentre nel monastero austriaco di Melk dotato di buone vigne il vino era servito in un grosso boccale, chiamato significativamente *peccarius*, e lo stesso avveniva nella vicina, ma meno fornita, abbazia di Bursfeld, dove il vino non veniva versato «in cantro» (cioè, nella tradizionale coppa grande con il manico di forma più svasata o *cantaro*), ma due volte «in peccariis» di dimensioni più ridotte.

Un'ultima precisazione importante sui contenitori monastici viene dal testo consuetudinario di Udalrico, che menziona scifi e fiale di vetro, patere, *iustitie*, galete (o *cavete*) e bicchieri (*pocula*) o tazze (*modioli*) di varie forme, ma soprattutto dagli usi del monastero di Hirsau codificati poco dopo dall'abate Guglielmo, dove insieme ai recipienti di vetro non mancavano quelli di legno e di terracotta¹⁸⁸. Il *cicothus*, innanzitutto, una sorta di patera circolare, i contenitori per il sale e le salse, le tazze o scodelle di creta (*pocula*), il vasello dell'aceto, la *cannata* di legno – specie di ampio boccale da prendere con le due mani – lo *zuber*, grosso

¹⁸⁶ «Perlucidos cyatos vitri aliave vascula decora» (*Redactio Fuldensis-Trevirensis*, p. 290, mentre per le coppe in tavola, pp. 282, 317, e per la loro pulizia, pp. 291, 317).

¹⁸⁷ *Consuetudines Castellenses*, 1, pp. 135-136, in refettorio «vinum vel cervisiam in scyphos in tali quantitate fundendum est ne illud superfluum in iustitias seu cantras refundere cogamur»; 2, p. 73: «mensura autem potus ad prandium similiter ad cenam vel collationem diebus ieiuniorum unum sericum maius in cantro»; per gli usi dei monasteri di S. Matteo e S. Massimino di Treviri, redatti dall'abate Giovanni Rode nel XV secolo, cfr. *Consuetudines et observantiae monasteriorum Sancti Mathiae et Santi Maximini Treverensium ab Iohanne Rode abbate conscriptae*, ed. P. Becker, Siegburg 1968 (CCM 5), p. 149: «lagenam cum vino coram domino abbate in altum elevat ante pectus suum»; la presenza di anfore vinarie e la prescrizione di tenere puliti tali recipienti, rimanda alla circolazione commerciale per via fluviale ben documentata lungo il Reno [a questo riguardo, cfr. L. CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt im Mittelalter*, Trier 1993 (*Trierer Historische Forschungen*, 22), pp. 88-118; M. MATHEUS, *Weinbau in Antike und Mittelalter an Rhein und Mosel*, in *Mysterium Wein. Die Götter, der Wein und die Kunst*, a cura di M.M. Grewenig, Speyer 1996, pp. 99-103; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 63-75 e riferimenti bibliografici riportati].

¹⁸⁸ UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 704, 763; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, coll. 946-947, 994, 1036, 1108.

recipiente ligneo con due manici laterali adatti a trasportarlo, il *fusto* fatto di doghe, anch'esso di legno e usato per lo stesso scopo, «quo vinum vel aliud huiusmodi portari solet», e le diverse *cuppaе vinariae*¹⁸⁹. Un corredo che appare fortemente influenzato dalle tradizioni locali, ma per la cui più puntuale determinazione materiale è indispensabile una ricognizione sistematica sulle fonti, senza tralasciare quelle artistiche ed archeologiche, indagine che supera però i limiti del nostro breve excursus¹⁹⁰.

Naturalmente non mancavano i preziosi vasi liturgici a partire dal calice aureo e dalle cannuce di metallo («fistulae sive arundines») con le quali si soleva «prendere il sangue del Signore»¹⁹¹, seguiti dalle ampolline di vetro, dai catini e bacili solitamente conservati nell'*armarium* della sacrestia¹⁹². Spettava al monaco sacrestano procurare il vino e l'acqua necessari per la liturgia: a Fruttuaria¹⁹³ prendeva «galetas de vino et aqua», con cui aveva attinto vino e acqua per le mes-

¹⁸⁹ GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 946; per le consuetudini sublacensi, *Caeremoniae regularis*, p. 92.

¹⁹⁰ Per quanto non incentrato su fonti di ambito monastico, un esempio in questa direzione è offerto da P. MANE, *I recipienti da vino nell'iconografia italiana dei secoli XIV-XV*, in *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin, A.J. Grieco, Bologna 1994 (Biblioteca di storia agraria, 9), pp. 85-115, a cui si possono utilmente affiancare i contributi di G. ALLIAUD, *Cantine e vasi vinari nel tardo medioevo piemontese*, e I. NASO, *Il vino in tavola. Bicchieri e vasellame vinario nel Piemonte dei secoli XV e XVI*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1991, rispettivamente pp. 69-90 e 205-234.

¹⁹¹ «Pro signo calicis, cum laeva signum paterae facito, et cum dextra desuper signum crucis exprimito. (...) Pro signo fistulae, sive arundinis, ex qua sanguinem Domini percipere solemus, praemisso signo metalli summitatem indicis ad os applique, quasi ex ea bibere velis» (GUGLIELMO, *Consuetudines Hirsaugienses*, col. 949). Si pensi al calice di sardonica, di probabile origine bizantina, acquistato dall'abate Sugero per il monastero di Saint-Denis (Washington, National Gallery of Art), al grande calice ansato di Wilten (Vienna, Kunsthistorisches Museum) o ai manufatti di altissima oreficeria conservati nel tesoro di S. Marco a Venezia, ma basta esaminare i cataloghi dei musei diocesani di arte sacra per averne una campionatura di straordinario valore; per la diversa tipologia e funzione dei calici liturgici: H. LECLERCQ, s.v., *Calice*, in *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, II, Paris 1910, coll. 1595-1645; J. BAUDOT, s.v., *Calice ministériel*, in *Ibidem*, coll. 1646-1651; E. TABURET-DELAHAYE, s.v., *Calice*, in *Enciclopedia dell'arte medievale*, IV, Roma 1993, pp. 71-78; C. BARSANTI, s.v., [*Calice*]. *Area bizantina*, in *Ibidem*, pp. 80-82.

¹⁹² *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, pp. 16, 55; *Liber tramitis*, pp. 81-82, 227, 270-271; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 949; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 25-26, 44-45, 78, 99; 2, pp. 51, 126, 165-166, 201, 205; *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, pp. 292, 316-317; *Decreta Lanfranci*, pp. 173-174 sgg.; *Consuetudines Affligenienses*, pp. 141-143; *Consuetudines et observantiae*, pp. 168-211 *passim*.

¹⁹³ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 165-166.

se del giorno precedente, e andava in cantina dove come prima cosa versava il poco vino rimasto nella botticella dell'aceto, poi si recava al pozzo per risciacquare accuratamente i due contenitori riempiendone uno solo e mettendo poca acqua nell'altro, tornava perciò alla cantina e con questa lavava la spina della botte prima di attingervi il vino per la messa. Riempiti in questo modo i due secchi, uno di vino e l'altro di acqua, faceva ritorno alla sacrestia dove riponeva nell'*armarium* il primo e utilizzava il secondo per lavare calici, patene e corporali presso il *lavacrum*, nel quale versava pure l'acqua in eccesso.

Rigore e moderazione nella tradizione cistercense

Il robusto consumo di vino attestato nel mondo cluniacense prosegue, sia pure con accenti di maggiore moderazione, anche nella tradizione cistercense, alimentando anzi il 'mito' del vino di qualità e della specializzazione colturale di molte grange, che ha trovato sostenitori un po' ovunque, ma spesso senza un sufficiente inquadramento storico-critico. Scrive in proposito il padre Lekai: «In Francia Cîteaux divenne e restò fino alla Rivoluzione francese la più famosa produttrice di vini di qualità. Le vigne situate nei terreni migliori della Borgogna, arricchirono l'abbazia fin dagli inizi del XII secolo, e tra di esse si conta quella di Clos-Vougeot, nelle immediate vicinanze di Nuits-Saint-Georges, che ebbe fama mondiale. Questa distesa di vigneti si era sviluppata da inizi ben modesti fino a raggiungere cinquanta ettari, tutti circondati da mura, e forniti di torchi e di cantine, molte delle quali esistono ancora oggi». Le abbazie poste tra il Reno e la Mosella, proseguono ancora lo storico americano con toni quasi trionfalistici, divennero tra i centri più importanti per il commercio vinicolo, grazie alla facilità dei trasporti fluviali, mentre la vendita del vino costituiva per i monaci la maggiore fonte di reddito disponibile¹⁹⁴.

¹⁹⁴ L.J. LEKAI, *I cistercensi. Ideali e realtà*, con appendice di G. Viti e L. Dal Prà, Firenze 1989, p. 381, ma anche le pp. 374, 380-383, 446, 460-466; anche MOULIN, *La vita quotidiana*, pp. 103-105. Per la viticoltura cistercense, con particolare riferimento all'abbazia madre, si veda il saggio di M. LEBEAU, *Essai sur les vignes de Cîteaux, des origines au 1789*, Dijon 1986; mentre per un approccio sintetico, C. HIGOUNET, *Essai sur les granges cisterciennes*, in *L'économie cistercienne. Géographie - mutations du Moyen Âge aux Temps Modernes*, Auch 1983, pp. 174-175; per l'esempio produttivo di un singolo cenobio, invece, S. LEBECQ, *Vignes et vin de Vaucelles: une esquisse*, in *Ibidem*, pp. 197-206; inoltre, ARCHETTI, *Tempus vindemie*, soprattutto pp. 58-63 e A.M. RAPETTI, *Alcune considerazioni intorno ai monaci bianchi e alle campa-*

Il cenobio più celebre fu senz'altro quello renano di Eberbach a poca distanza da Magonza; nel 1135 furono donati ai suoi monaci circa sei ettari «di quel famoso terreno di Steimberg, che era una delle più antiche vigne di Germania; la maggior parte del terreno sui ripidi fianchi della collina non era ancora coltivato. I fratelli disposero a terrazza quel terreno difficile; verso il 1232, poi, tutto lo Steimberg era di loro proprietà ed essi avevano coperto quasi sessantatré acri del prezioso riesling [cioè, quasi 35 ettari]»¹⁹⁵. In realtà, non si conosce affatto il nome di questi vini, dal momento che per trovare attestate le prime denominazioni varietali bisogna aspettare il XV secolo, in quanto il riferimento ai fermentati d'uva è indicato nelle fonti locali semplicemente con l'espressione di «vino del Reno» o di «mustum Mosellanum», cioè in relazione al luogo di origine. È vero invece che, fedeli al principio generale dell'autosufficienza, i cistercensi avviarono quelle opere di dissodamento e terrazzamento collinari che portarono ad un innegabile sviluppo della coltura viticola nell'area renana, in Turingia e in Sassonia¹⁹⁶. Ciò non toglie naturalmente che sulla mensa monastica finissero prodotti differenti e di varia gradazione, rinforzati con l'aggiunta di miele o aromatizzati con erbe e spezie costose, la cui presenza viene descritta con amara ironia da san Bernardo, ma anche fermentati di scarso valore commerciale come quelli prodotti ad esempio nel monastero di Kamp nella regione basso-renana: *vinum Campense non facit gaudia mense*, a detta di un popolare quanto impietoso proverbio medievale del luogo¹⁹⁷.

gue nell'Europa dei secoli XII-XIII, in *Dove va la storiografia monastica in Europa? Temi e metodi di ricerca per lo studio della vita monastica e regolare in età medievale alle soglie del terzo millennio*, Atti del Convegno internazionale, Brescia-Rodengo, 23-25 marzo 2000, a cura di G. Andenna, Milano 2001, pp. 338-339.

¹⁹⁵ LEKAI, *I cistercensi*, pp. 381-382; anche, W. RÖSENER, *L'économie cistercienne de l'Allemagne occidentale (XII^e-XV^e siècle)*, in *L'économie cistercienne*, p. 147; utili puntualizzazioni anche nel lavoro di P. Racine nelle pagine precedenti di questo volume.

¹⁹⁶ Cfr. G. SCHREIBER, *Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft*, Köln 1980, pp. 62, 84-88 sgg.; F. IRSIGLER, *Viticulture, vinification et commerce du vin en Allemagne occidentale des origines au XVI^e siècle*, in *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale, au Moyen Age et à l'époque moderne*, Onzièmes journées internationales du Centre culturel de l'abbaye de Flaran (8-10 septembre 1989), Auch 1991 (Flaran 11), pp. 57-58; inoltre, per l'area tedesca, anche le osservazioni di M. Matheus in questo volume.

¹⁹⁷ S. BERNARDO, *Apologia all'abate Guglielmo*, in *Opera omnia di san Bernardo. I: Trattati*, a cura di F. Gastaldelli, Roma-Milano 1984, p. 197; per l'abbondante ma qualitativamente scadente produzione vinicola dell'abbazia di Kamp, attestata fin dalla fondazione del cenobio (1122), cfr. IRSIGLER, *Viticulture, vinification et commerce*, p. 58.

Le vigne dell'abbazia di Himmerod, posta non lontano da Trier nella vallata della Mosella, erano inferiori soltanto a quelle dell'arcivescovo di Treviri¹⁹⁸, mentre il monastero di Otterberg nel Palatinato possedeva vigneti a sufficienza per trarre i vantaggi di un fiorente commercio vinicolo, facilitato dalla navigazione fluviale. Anche le abbazie dell'Alsazia – soprattutto quelle di Lützel, Pairis, Baumgarten e Neubourg – erano note per la loro discreta produzione vinicola, le cui eccedenze giungevano sui mercati di mezza Germania. Il vino infatti veniva trasportato facilmente su chiatte dalle vigne fino ai mercati urbani di Treviri, di Magonza, di Francoforte e al grande emporio di Colonia; esso viaggiava senza pesanti limitazioni doganali e le esenzioni fiscali concesse ai cistercensi consentirono loro di farlo giungere lungo il Reno fino ai porti dei Paesi Bassi. La netta specializzazione di alcune abbazie francesi e soprattutto della Germania sud-occidentale, tuttavia, non deve indurre a pensare che in tutte le fondazioni cistercensi sia riscontrabile una medesima 'vocazione' vitivinicola, per quanto la diffusione del commercio di vino risulti attestata fin dai primi decenni di vita dell'ordine, se il capitolo generale si sentì in dovere di inserire nello statuto del 1134 una norma che vietava la vendita al minuto sia da parte di monaci e conversi che dei loro dipendenti, confermata indirettamente anche nel capitolo del 1193¹⁹⁹.

In realtà, il possesso di vigneti doveva essere funzionale innanzitutto all'autoconsumo dei singoli cenobi nella misura e secondo il criterio della moderazione stabilito dalla regola²⁰⁰; questo non esclude che le eccedenze produttive vinicole potessero entrare nel circuito commerciale, esse non rappresentarono però – almeno per l'Italia centro settentrionale, come mostra la storiografia più

¹⁹⁸ CLEMENS, *Trier. Eine Weinstadt*, pp. 88-118; inoltre, ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 63-77.

¹⁹⁹ *Statuta capitulorum generalium ordinis Cisterciensis ab anno 1116 ad annum 1736*, a cura di J.M. Canivez, I, Paris-Louvain 1933, p. 24, cap. 52: *De tabernis*: «Neque per monachum, neque per conversum, neque per aliquem hominum licet nobis vinum nostrum vendere ad tabernam, sive vulgum dicitur ad brocam, sive ut lingua teutonica dicitur ad tappam, in nostris seu in domibus alienis, nec alicubi omnino»; nel capitolo del 1193, invece, si stabilì la punizione per un abate che aveva autorizzato la vendita del vino prodotto in una grangia del suo monastero (*Ibidem*, p. 163, cap. 33); anche, NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, p. 291.

²⁰⁰ C. HIGOUNET, *Le premier siècle de l'économie rurale cistercienne*, in *Istituzioni monastiche e istituzioni canonicali in Occidente (1123-1215)*, Atti della settima Settimana internazionale di studio, Mendola, 28 agosto - 3 settembre 1977, Milano 1980 (Pubblicazioni dell'Università Cattolica del S. Cuore. Miscellanea del Centro di studi medioevali, IX), pp. 358-360.

recente²⁰¹ – un ambito particolare di specializzazione produttiva. Situazione che appare ancora diversa nelle regioni meridionali della Penisola, dove la contiguità tra cistercensi e potere regio, specie con gli angioini, portò quest'ultimo a dotare di ampie forniture di vino e cereali le fondazioni dell'ordine²⁰². Il vino e l'alimentazione monastica, infine, alla luce delle disposizioni normative cistercensi – la *charta caritatis* e i provvedimenti successivi presi dai capitoli generali – è stato oggetto di un recente saggio di Anna Maria Nada Patrone²⁰³, su cui merita di insistere brevemente.

Anche se non con l'abbondanza della mensa cluniacense e privo di spezie e aromi (almeno nei primi tempi), il vino rientra a pieno titolo nell'alimentazione e nella dieta dei cistercensi; tuttavia, nelle regioni europee poco adatte alla viticoltura, il suo posto è occupato da altri fermentati, quali la birra, il sidro o l'idromele. In Borgogna e nelle vallate tra il Reno e la Mosella si sviluppa nel XII secolo una fiorente coltura viticola, che sta alla base anche di un ricco mercato; in Turingia però sono i frutteti a prevalere, dai quali si ottiene la materia prima per il sidro, e sul mercato di Treviri si trova il vino di pere (*bierenviez*), mentre nell'Europa centro-settentrionale e nell'Inghilterra meridionale alle birre di crauti, poco resistenti e dal gusto dolciastro, si affiancano dal XIV secolo quelle più amare e ricche di luppolo, adatte al trasporto e al commercio perché più resistenti²⁰⁴. Il consumo di vino semplice non *pigmentatum*, in linea con la tradizione

²⁰¹ «Le abbazie italiane – almeno quelle di cui sono note le attività economiche (...) – non sembrano aver conosciuto vere e proprie forme di specializzazione nella produzione o nel commercio vinicolo» [così nota A.M. RAPETTI, *La formazione di una comunità cistercense. Istituzioni e strutture organizzative di Chiaravalle della Colomba tra XII e XIII secolo*, Roma 1999 (Italia sacra, 62), p. 328, che presenta poi il caso concreto dell'abbazia piacentina (pp. 329-331); analoghe considerazioni erano già state espresse da R. COMBA, *Dal Piemonte alle Marche: esperienze economiche cistercensi nell'età di Bernardo di Chiaravalle*, in *San Bernardo e l'Italia*, Atti del convegno di studi (Milano, 24-26 maggio 1990), a cura P. Zerbi, Milano 1993, p. 337].

²⁰² R. COMBA, *Le scelte economiche dei monaci bianchi nel regno di Sicilia (XII-XIII secolo): un modello cistercense?*, in *I cistercensi nel Mezzogiorno meridionale*, a cura di H. Houben, B. Vetere, Galatina 1994, pp. 142-143, dove viene calcolato anche un elevato consumo *pro capite* giornaliero, pari a tre litri di vino.

²⁰³ NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 277-350, in part. pp. 320-323.

²⁰⁴ Per i necessari rimandi bibliografici a questi problemi, si vedano almeno M. MATHEUS, *Viticultura e commercio del vino nella Germania occidentale del Medioevo*, in *Vino y viñedo en la Europa medieval*, Actas de las jornadas celebradas en Pamplona los días 25 y 26 de enero de 1996, a cura di F. Miranda García, Pamplona 1996, pp. 116-119; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 74-76; NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 302-304.

bernardina, sembra attestato per buona parte del XII secolo; tradizione che trova pure conferma nel noto *Dialogo* dei due monaci di Idungo di Prüfening (1153-1154), passato dall'osservanza cluniacense a quella cistercense. Nell'operetta l'ascetismo dei monaci bianchi viene esaltato anche attraverso il rifiuto delle bevande preparate «con spezie preziose e profumate» che, al contrario, «in refettorio diletta- vano il gusto e l'olfatto» dei monaci dell'abbazia borgognona, i quali ne facevano largo impiego, a meno che non fossero destinate ai fratelli malati dell'infermeria²⁰⁵.

La linea di rigore si registra però anche nei confronti dei conversi, ai quali era chiesto di rinunciare ad ogni bevanda fermentata per evitare le tentazioni, benché fossero essi stessi a produrla con il loro lavoro, per quanto un'analoga restrizione nel 1175 venne estesa pure ai fratelli impegnati nei campi²⁰⁶. Di conseguenza, mentre san Benedetto aveva permesso ai monaci di fronteggiare la fatica del lavoro rurale con un supplemento di vino, i cistercensi ne limitarono l'uso nelle loro aziende agrarie, proibendolo ai conversi delle grange, ma consentendolo nella quiete del chiostro ai religiosi che non sudavano sotto il sole. Questa realtà innescò presto proteste e ribellioni tese ad eliminare le restrizioni alimentari, che solo gradualmente vennero lasciate cadere dai vertici dell'ordine²⁰⁷; il tutto avvenne però in un clima di progressiva rilassatezza che colpì anche l'osservanza dei monaci, in quanto già a metà del XII secolo – secondo la denuncia allarmata del vescovo di York – molti di loro faticavano ad abbandonare completamente i costumi da cui provenivano e si lasciavano tentare dal cibo, dalla ricercatezza delle vesti e soprattutto dal vino, «dulci et solemni vicissitudine

²⁰⁵ R.B.C. HUYGENS, *Le moine Idung et ses deux ouvrages: "Argumentum super quatuor questionibus" et "Dialogus duorum monachorum"*, «Studi medievali», s. III, 13/1 (1972), p. 447, rr. 327-331: «Eleuctuaria vero ex preciosis et odoriferis specibus confecta, quibus gustus et olfactus vester oblectatur in refectorio, noster ordo refutat quia nequaquam monachis conveniunt, nisi forsitan in infirmania egrotantibus». Per l'uso delle spezie nel tardo medioevo e il loro impiego medico-farmacologico, v. B. LAURIOUX, *Cucine medievali (secoli XIV e XV)*, in *Storia dell'alimentazione*, pp. 360-361; J.-L. FLANDRIN, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in *Ibidem*, pp. 381-384.

²⁰⁶ Cfr. *Regula conversorum ordinis Cistercensis secundum instituta sancti Benedicti*, in *Codex Regularum monasticarum canonicorum*, a cura di L. Hostenius, II, Augustae Vindelicorum 1759 (rist. anast., Graz 1957), p. 428, cap. 9; *Statuta capitulorum generalium*, I, p. 87, cap. 10; anche, NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 305-306.

²⁰⁷ J. LECLERCQ, *Comment vivaient les frères converses*, in *I laici nella «societas christiana» dei secoli XI e XII*, Atti della terza Settimana internazionale di studio (Mendola, 21-27 agosto 1965), Milano 1968, pp. 163-164; inoltre, NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 306-308, 321.

potionum», tanto che nel 1181 il capitolo generale si vide costretto a condannare il comportamento di numerose abbazie indebitatesi pesantemente per comprare il vino loro necessario²⁰⁸.

Riguardo alla quantità e alla qualità delle bevande la *charta caritatis* non contiene particolari indicazioni dietetiche, sembra piuttosto avvalorare la consuetudine di bere vini non artefatti, consentendo che ad un primo calice di vino puro all'inizio del pasto, seguisse una quantità variabile di *aquatum* o di altre bevande caloriche, a discrezione dell'abate, prodotte nelle diverse regioni²⁰⁹. Per il resto le disposizioni normative si modulano sul dettato della regola: nel 1195 si ribadisce che durante la quaresima e nei giorni di digiuno ogni bevanda fermentata sia esclusa dal vitto e la quantità non consumata venga distribuita ai poveri; ciò comprendeva anche la razione degli eventuali ospiti presenti nel monastero, se vi avessero rinunciato, la quale non doveva comunque essere data ai vicini di posto a tavola²¹⁰. Quando poi il pasto era unico nella giornata, ai monaci era permesso prendere il *mixtum* a metà mattina, perché il digiuno non fosse troppo gravoso e debilitante per la loro età; allo stesso modo, ai fratelli che subivano un salasso era concesso un supplemento di vino fuori pasto e un'alimentazione più ricca a pranzo²¹¹. Il silenzio a tavola era fondamentale e mancare di rispettarlo comportava la privazione temporanea del vino, quando non addirittura pene più severe comprensive di battiture e della riduzione alimentare a pane e acqua; era pure vietato bere vino dopo compieta, mentre venivano ammesse acqua, infusi di erbe e birra; inoltre, era altresì proibito portare vino in viaggio o fermarsi in una taverna per prendere cibo quando si era lontani dal monastero²¹².

Continuò invece a restare in vigore il divieto di bere vino, sidro o birra per i conversi, poiché tale consuetudine sembra fosse molto diffusa e difficile da estir-

²⁰⁸ Per l'aperta denuncia fatta dal vescovo di York Turstino nella lettera inviata al confratello di Canterbury Guglielmo, riguardo alla rilassatezza dei costumi di alcuni monaci cistercensi, cfr. *Epistula CDXC (1146). Turstini archiepiscopi Eboracensis ad Willelmum Cantuariensem pontificem (1147)*, PL, 182, col. 699]; per i provvedimenti adottati dal capitolo generale dell'ordine, invece, v. *Statuta capitulorum generalium*, I, p. 89, cap. 7.

²⁰⁹ *Statuta capitulorum generalium*, I, p. 163, cap. 33 (a. 1191).

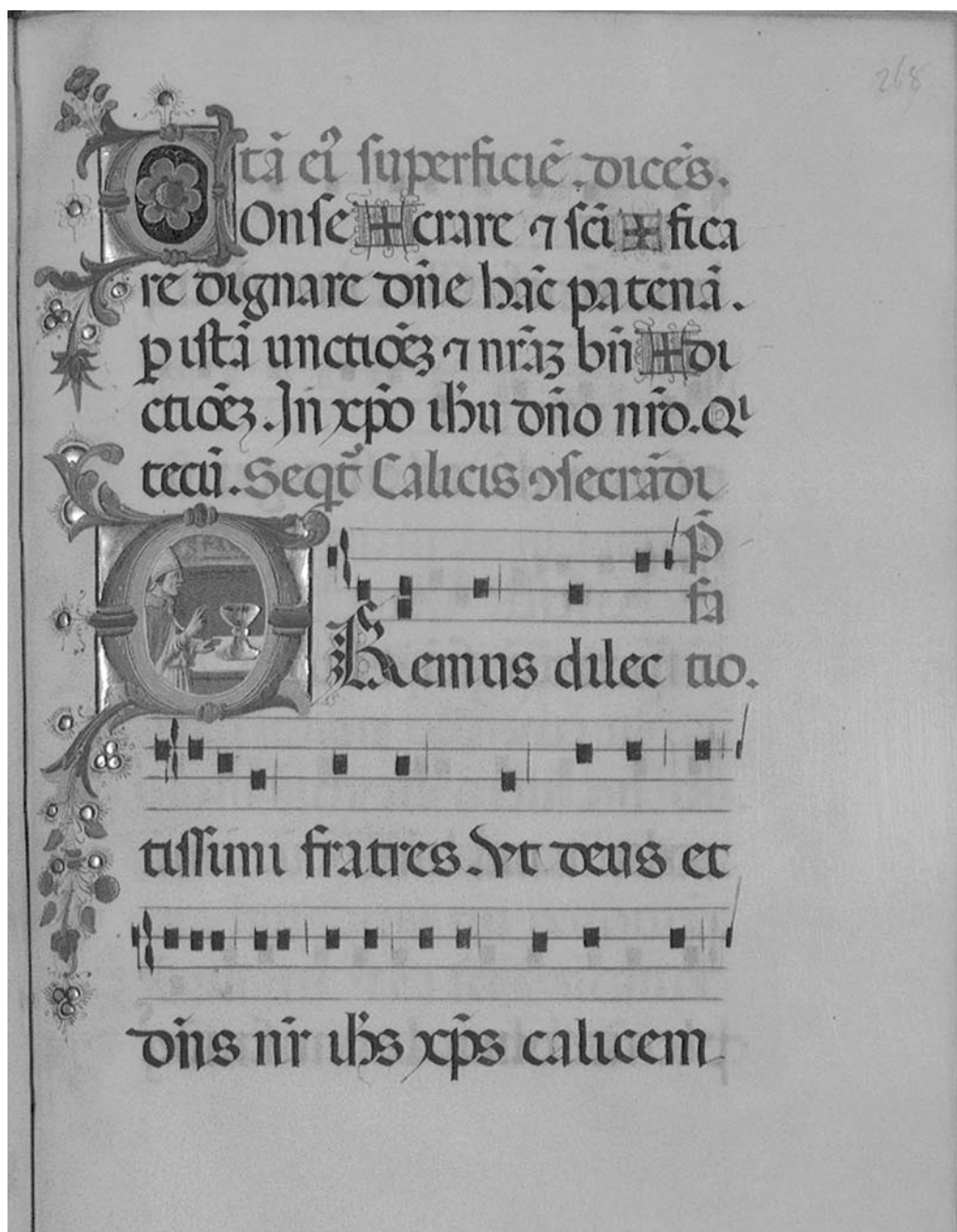
²¹⁰ *Statuta capitulorum generalium*, I, pp. 182-183, capp. 2 e 9; NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 320-321.

²¹¹ *Statuta capitulorum generalium*, I, pp. 24, 57, cap. 50 e 17.

²¹² *Statuta capitulorum generalium*, I, pp. 46, 397, 346, capp. 3, 36 e 3; III, Paris-Louvain 1935, p. 127, cap. 5 (a. 1274); anche, NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 340, 343.



Il calice ansato di Wilten (Vienna, Kunsthistorischen Museum).



Brescia, Biblioteca Queriniana, pontificale del XIV secolo, miniatura con un chierico che benedice il calice.

pare specialmente nelle grange inglesi, in quelle delle Fiandre, della Normandia, del Maine e della Francia occidentale. A poco valsero le misure restrittive se, soprattutto nelle tenute insulari, i capitoli del 1192 e 1196 mettevano in guardia gli abati dallo scegliere senza alcun discernimento i conversi dei loro cenobi, in quanto molti di loro risultavano essere *incorregibiles* e sfrenati bevitori di birra²¹³. Tre anni dopo, forse a motivo dei risultati del tutto deludenti di tali limitazioni, si tentò un primo compromesso permettendone l'uso, purché nelle grange in cui si consumava vino e birra venisse servito un solo *pulmentum*. Nel 1201 si tornava ancora a tuonare contro «i conversi che bevevano vino nelle grange» e nel 1208 si vietò a monaci e fratelli laici di portare con sé recipienti pieni di vino durante i viaggi e di berne se non in presenza del superiore, soprattutto in quelle regioni dove la restrizione per i conversi era rispettata; finalmente, nel 1238 la consuetudine di assumere bevande fermentate, consentita in un primo tempo solo ad alcune dipendenze rurali, venne estesa a tutti senza limitazioni geografiche²¹⁴.

Un ultimo aspetto dell'alimentazione cenobitica, che riguarda anche i monaci bianchi, è la presenza sulla loro tavola di *pitantie* aggiuntive rispetto alla refezione quotidiana, preparate grazie all'elemosina e alla generosa benevolenza dei benefattori del cenobio, ai quali i fratelli assicuravano il viatico liturgico del ricordo nella preghiera nel giorno anniversario della loro morte o la commemorazione durante particolari feste religiose. La registrazione dei loro nomi, insieme all'entità del dono a cui si collegava la memoria, era fatta in appositi registri o libri obituari, che da questo punto di vista possono fornire informazioni alimentari importanti, come ha mostrato ancora la Nada Patrone esaminando un obituario del XIII secolo proveniente dall'abbazia di Lucedio²¹⁵. Non mancano

²¹³ *Statuta capitulorum generalium*, I, pp. 139, 149, capp. 16 e 76; per i riferimenti geografici, invece, *Ibidem*, I, p. 97, cap. 115; 149, cap. 16; 193, cap. 76; 273, cap. 76; II, Paris-Louvain 1934, p. 153, cap. 4.

²¹⁴ *Statuta capitulorum generalium*, I, p. 185, cap. 18; 273, cap. 48; 346, cap. 3; II, p. 7, cap. 34; su cui si sofferma anche NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, p. 323.

²¹⁵ NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 315-320; il testo del manoscritto è stato pubblicato da A. CERUTI, *Un codice del monastero cistercense di Lucedio*, «Archivio storico italiano», VIII/6 (1881), pp. 336-388. Queste registrazioni non sono infrequenti nella documentazione medievale; un esempio recente è dato dall'obituario della pieve di S. Giovanni di Monza pubblicato da F. DELL'ORO e R. MAMBRETTI, *Kalendarium-Obituarium Modoetiense*, tomus B, Roma 2001 (Bibliotheca «Ephemerides Liturgicae». Subsidia, 117; Monumenta Italiae Liturgica, II), pp. 119-134; sul tipo di fonte, v. in generale J.-L. LAMAITRE, *Les obituaires, témoins d'une mutation*, in *L'Europa dei secoli XI e XII fra novità e tradizione: sviluppi di una cultura*, Atti della decima Settimana internazionale di studio (Mendola, 25-29 agosto 1986), Milano 1989 (Miscellanea del centro di studi medioevali, 12), pp. 36-56.

qui evidentemente le registrazioni relative a donativi di «vinum bonum et sanum», di vino puro o della consegna di «unum botallum vini sacristae» da distribuire in refettorio nel giorno memoriale del defunto donatore. Queste *pitancie* permettevano così «di aumentare la quantità e la qualità di cibo e di bevande distribuite usualmente ai monaci, di rompere la monotonia dell'alimentazione monastica, se non addirittura di fornire pasti supplementari, come intermezzo fra i due pasti regolamentari»²¹⁶. Aggiunte che potevano essere anche assai numerose e, nelle maggiori abbazie, si è calcolato potessero superare persino i duecento giorni all'anno.

Alimento e bevanda, carità e farmaco di vita eterna

Bevanda e alimento, energetico e ricostituente naturale, per le sue elevate virtù nutrizionali il vino era un elemento costante e particolarmente indicato nelle diete dei fratelli malati, ai quali veniva consentito e consigliato anche quando gli altri monaci dovevano astenersene. Già Pacomio aveva previsto un'assistenza premurosa agli infermi, la cui alimentazione comprendeva il fermentato d'uva; la stessa cosa si trova nelle regole della Gallia meridionale e nei consigli di Isidoro di Siviglia, mentre calici di *merus*, ossia di vino puro, sono presenti nelle disposizioni normative del Maestro; in quelle di san Benedetto, invece, la cura degli ammalati diventa ormai un tratto caratterizzante, che si ritroverà successivamente in tutte le proposte di rinnovamento monastico²¹⁷. L'uso anzi della prassi terapeutica della flebotomia permise a quanti subivano un salasso di ricevere «cari-

²¹⁶ NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, p. 318 per la citazione; per il supplemento alimentare a tavola assicurato dalle *pitancie* e il loro elevato consumo ancora alla fine del medioevo, cfr. H. WATZL, *Über Pitangen und reichnisse für den Konvent des Klöster Hailige Kreuz*, «Analecta cistercensia», 34 (1978), pp. 44-46, 55; inoltre, NADA PATRONE, *A mensa con i monaci*, pp. 32-33.

²¹⁷ Per un primo inquadramento storiografico, A. BÖCKMANN, «I fratelli malati» (*Regula Benedicti cap. 36*), «Benedictina», 47 (2000), pp. 5-19; per il periodo successivo a Benedetto si può vedere l'esempio della tradizione cluniacense in R. CRISTIANI, «*Infirmus sum, et non possum sequi conventum*». L'esperienza della malattia nelle consuetudini cluniacensi dell'XI secolo, «Studi medievali», 41/2 (2000), pp. 777-807 e, per i pochi rimandi all'uso del vino, pp. 790, 792-794; inoltre, MONTANARI, *L'alimentazione nell'alto medioevo*, pp. 374-375; ID., *Alimentazione e cultura*, p. 89; inoltre, M. WEISS ADAMSON, *Medieval Dietics. Food and Drink in Regimen Sanitatis Literature from 800 to 1400*, Frankfurt am Main 1995 (German Studies in Canada, 5), pp. 25-34, per la tradizione dei testi classici di medicina e la loro influenza sulle diete dei *regimina sanitatis* (anche in rapporto al vino e alle sue varietà).

tatem de pane et vino» subito dopo la «minutio sanguinis», accompagnata da un'alimentazione più nutriente a pranzo e da un supplemento di 'misto' nei due o tre giorni seguenti all'intervento²¹⁸. Col passare del tempo però ci si preoccupò di evitare abitudini secolari, vigilando che anche in infermeria i fratelli rispettassero il silenzio e non disturbassero i più gravi con chiacchiere inutili, trasformando quel luogo di cura in un una *taberna* e lasciandosi andare a «dissolutiones», «ebrietates» o canti volgari alla maniera dei laici²¹⁹.

Il tentativo tuttavia di determinare, attraverso le *regulae* e le *consuetudines* varietà e prodotti vinicoli riservati in modo specifico ai fratelli più deboli, risulta poco fruttuoso, benché per la sua componente alcolica il vino fosse uno dei costituenti base di sciroppi, pozioni e prodotti medicinali usati per la cura dei malati in infermeria, come confermano gli statuti cassinesi e le disposizioni sul funzionamento della «domus infirmorum», che lo registrano fra gli elementi conservati nell'*armariolum* accanto ai principi attivi e ai medicamenti²²⁰. Ma il suo impiego risulta abituale anche nella normale profilassi medico-dietetica, essendo indicato come ricostituente primario insieme a miele, erbe medicinali e spezie. Senza dilungarci su questo aspetto, basterà ricordare che Giovanni Gualberto († 1073), «vedendo un giorno alcuni fratelli piuttosto gracili, ordinò di preparare una *potione* con certe erbe medicinali e miele», e la si desse da bere a quelli che tra di loro apparivano più bisognosi, con esiti riabilitativi facili da immaginare; il biografo di Gioacchino da Fiore († 1202 ca), invece, narra che trovandosi a Sambucina gli capitò una volta di cadere gravemente malato e quasi in fin di vita a causa di una febbre altissima; trasportato d'urgenza a Fiore, venne visitato dal santo abate che, veduto il suo stato di grande debolezza e inappetenza, gli pre-

²¹⁸ Mentre nel sinodo aquisgranense dell'816 ci si limita a prescrivere «una ricca dieta con cibi e con bevande», a quanti è consentita la flebotomia (*Benedetto di Aniane*, p. 108, cap. 10), nelle consuetudini cluniacensi si precisa che il monaco, subito dopo la *minutio sanguinis*, poteva recarsi in refettorio per assumere una parte della sua libbra di pane e del suo vino, e poteva farlo anche nei due giorni successivi, cfr. UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 710, cap. 21: «surgens statim [*il monaco che ha terminato il salasso*] venit in refectorium, aliquantum de libra sua comesurus et de vino bibiturus; sicut etiam per dies geminos sequentes»; inoltre, *Liber tramitis*, p. 178, 249; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsangienses*, col. 990; *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, pp. 14-15; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 94, 96; 2, pp. 222, 249, 251, 253; anche, *Consuetudines Castellenses*, 1, pp. 418-419; 2, pp. 26, 56-57, 121.

²¹⁹ *Caeremoniae regularis*, p. 112; *Consuetudines Castellenses*, 1, pp. 56-57, 384.

²²⁰ *Statuta Casinensia*, pp. 237, 241, 245-246; anche, *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 384; mentre per gli usi cluniacensi: BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 184-185.

scrisse di mangiare cavoli (*caules*) e di bere vino nuovo (*mustum*), dolce e forte; pochi giorni dopo l'infermo riacquistò completamente la salute²²¹.

Il monaco addetto all'assistenza degli infermi poteva essere esonerato dai doveri comunitari e prendere il *misto* se le necessità del suo impegno lo esigevano, mentre una disciplina tutta particolare vigeva per i suoi pazienti che, anche senza il permesso del superiore e la recita di un versetto, potevano assumere il *mixtum* quando il loro stato di infermità lo richiedeva²²². All'uscita dalla chiesa, dopo l'ora terza, essi ricevevano *iustitiam vini* e una libbra di pane su un vassoio con una tovaglietta, avendo la possibilità di nutrirsi se lo volevano «quasi in loco mixti»; coppe, bicchieri, vasi pitori, brocche e bacinelle costituivano inoltre la normale dotazione dell'infermeria²²³. Ma se bere vino aiutava il monaco malato a ritornare in salute e il *misto* simboleggiava il nutrimento eucaristico, molto più importante era curare la sua anima con il 'farmaco' della vita eterna, cioè la comunione, i cui benefici effetti non avrebbero mancato di ripercuotersi anche sulla salute fisica dell'infermo e operare per la sua 'guarigione'. Infatti, osserva Innocenzo III nel *De sacro altaris mysterio*, «come il pane più degli altri cibi e bevande sostiene il cuore dell'uomo e il vino ne rallegra l'anima (Sal 104, 15), così il corpo e il sangue di Cristo più degli altri cibi e bevande spirituali rinfrancano e irrobustiscono l'uomo interiore. (...) Allora io – prosegue il pontefice – che voglio avere la vita eterna, veramente mi cibo della carne di Cristo e veramente bevo il suo sangue (...), sicuro dell'autorità con cui si dice: *Chi mangia la mia carne, vive per me* (Gv 6, 52)»²²⁴.

²²¹ Per la *Vita* di san Giovanni Gualberto, scritta dall'Anonimo discepolo, cfr. *Alle origini di Vallombrosa. Giovanni Gualberto nella società dell'XI secolo*, a cura di G. Spinelli, G. Rossi, Novara 1984, p. 141; per quella di Gioacchino da Fiore, cfr. H. GRUNDMANN, *Zur Biographie Joachims von Fiore und Rainers von Ponza*, «Deutsches Archiv für Erforschung des Mittelalters», 16 (1960), p. 542. Non va dimenticato che negli *xenodochia* o *hospitalia* medievali – ma ciò vale almeno fino al pieno Settecento e oltre, quando si assiste alla 'medicalizzazione' dell'assistenza sanitaria – il principale rimedio curativo era costituito dalla sicurezza di un letto riparato, di un pasto caldo e della razione giornaliera di vino.

²²² *Liber tramitis*, pp. 222, 249. Simbolo eucaristico, il *misto* era 'farmaco' per il corpo come la comunione lo era per l'anima.

²²³ *Liber tramitis*, pp. 265-266 e 205 per l'infermeria; inoltre, CRISTIANI, *Infirmus sum*, pp. 790, 797, mentre per le funzioni e la figura dell'*infirmarius* nell'ambito cluniacense, pp. 799-800.

²²⁴ INNOCENZO III, *De sacro altaris mysterio libri sex*, PL, 217, lib. IV, capp. 3 e 7, coll. 854, 860, anche cap. 42, coll. 882-883. Nell'elogio della Vergine e di suo Figlio (INNOCENZO III, *Hymnus. De Christo et beatissima virgine Maria dignissima matre eius*, PL, 217, coll. 919-920), invece, il pontefice riferendosi a Cristo scrive: «Questo fiore è divenuto per noi medicina, in lui è cibo e bevanda, da lui viene miele e

In questo modo, il fratello ospitato nell'infermeria di Cluny, benché separato dalla comunità, partecipava alla liturgia quotidiana non nella chiesa maggiore ma nell'oratorio di S. Maria, attiguo alla *domus infirmorum*, dove riceveva l'eucaristia e si purificava la bocca bevendo dal «calice cum vino puro». Se però era costretto a letto, il sacerdote andava in chiesa a prendere il corpo del Signore e il calice, accompagnato da quattro conversi con i candelabri, il turibolo e l'«ampullam cum vino»; al loro arrivo tutti facevano la genuflessione, compreso il malato se poteva alzarsi, che, dopo il canto del *Miserere mei Deus* (salmo 50) e di altre preghiere, si comunicava intingendo «corpus Domini in vino»²²⁵.

cera. È medicina nella redenzione, cibo e bevanda nella giustificazione, miele e cera nella glorificazione. Da questa medicina viene l'eterna salute dell'incorruttibilità, da questa medicina viene il cibo ristoratore della sazietà interiore, da questa medicina la bevanda dell'ebbrezza spirituale, della eterna fecondità (...). Date queste premesse, uno dei problemi che si ponevano i medievali era quello se Giuda avesse preso o meno l'eucaristia insieme agli apostoli e pur ammettendo di sì, «come fa la maggior parte dei commentatori – nota Innocenzo III –, bisogna chiedersi per quale motivo il medico salvifico dava al malato una medicina che sapeva per lui mortale. Sapeva infatti che chi prende indegnamente l'eucaristia, mangia la propria condanna (Cor 11, 29), ma davvero Gesù porse un boccone intinto. Perciò la Chiesa ha deciso di non dare l'eucaristia intinta» (INNOCENZO III, *De sacro altaris*, coll. 865-866, cap. 13).

²²⁵ Per il rito della comunione al malato, *Liber tramitis*, pp. 270-271; per lo spazio dei malati e l'oratorio di S. Maria a Cluny, BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 187-189, 262; l'esclusione dalla comunione, tuttavia, era prevista per quelli che mangiavano carne (*Ibidem*, p. 188, limitazione ripresa solo in GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 1123). Il rito della comunione avveniva normalmente sotto le due specie, a cui seguiva la possibilità di bere un po' di vino non consacrato per lavarsi la bocca e la gola, come si dirà meglio anche più avanti alle note 286-287 (*Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 55; *Liber tramitis*, pp. 81-82, 271; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 225; *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, pp. 91, 303, 353; *Decreta Lanfranci*, p. 52); dove non si praticava invece il rito dell'intinzione, come nella regione magontina, si beveva direttamente dal calice con una cannuccia [*Redactio Fuldensis-Trevirensis*, p. 316; *Redactio Wirzeburgensis*, p. 282; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, coll. 1013-1014; inoltre, *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 44-46; e *Consuetudines et observantiae*, p. 211, per un esempio tardo medievale; più in generale, invece, MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*, col. 182 e le note di K. HALLINGER, *Görze-Kluny. Studien zu den monastischen Lebensformen und Gegensätzen im Hochmittelalter*, II, Roma 1951 (Studia Anselmiana, 23), pp. 975-976; ID., *Progressi e problemi della ricerca sulla riforma pre-gregoriana*, in *Il monachesimo nell'alto medioevo e la formazione della civiltà occidentale*, Spoleto 1957 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 4), pp. 285-286]. Ci si chiedeva tuttavia se l'intinzione dell'ostia nel vino non consacrato o l'aggiunta di vino a quello consacrato trasformasse il fermentato in sangue di Cristo non in virtù della consacrazione ma del contatto; il problema viene chiarito senza possibilità di equivoco da Innocenzo III in una lettera del 30 novembre 1202 diretta a Giovanni di Bellesmes, già arcivescovo di Lione, fattosi monaco cistercense a Clairvaux: «se dopo la consacrazione del calice si mette altro vino

Quando però alla malattia stava per succedere la morte, l'infermo veniva preparato al grande transito con l'unzione e la comunione. Il priore avvisava i monaci e tutti insieme andavano processionalmente a fargli visita portando la croce, l'acqua santa, il turibolo, l'ampolla con l'olio e l'eucaristia; entrati nell'infermeria, veniva sparso l'incenso e aspersa l'acqua benedetta, poi iniziava il rito mentre il sacerdote ungeva il moribondo, lo comunicava e gli lavava la bocca con il vino. Nell'imminenza del trapasso la comunità si raccoglieva attorno a lui per accompagnarlo nell'ultimo viaggio, il suo corpo era adagiato sulla cenere per terra e un converso suonava la campanella del chiostro per segnalare l'avvenuto distacco. La salma veniva subito ricomposta e, come nel caso dell'abate Ugo di Cluny, il corpo «portato nella sala capitolare, dove alcuni fratelli in abiti bianchi lo lavavano prima con acqua e poi col vino, da ultimo con un po' di unguento» sull'esempio evangelico; la sua razione giornaliera di pane e vino era distribuita ai poveri: a Cluny continuava ad alimentare le elemosine per i trenta giorni successivi al decesso, mentre a Montecassino era data all'incaricato della sepoltura²²⁶. Il dolore della scomparsa, tuttavia, si trasformava presto nella gioia della memoria liturgica che celebrava il *dies natalis* del defunto, secondo una ritualità

nel calice, esso non diventa sangue né si mescola al sangue ma, mescolato agli accidenti del vino precedente, circonfonde da ogni parte il corpo celato sotto di esso senza bagnare ciò che viene circonfuso» (INNOCENZO III, *Joanni, quondam archiepiscopo Lugdunensi. Declarat omnia quae dicuntur in missa circa consecrationem et alia*, in ID., *Regestorum sive epistularum, liber quintus*, PL, 214, col. 1118, epist. CXXI). Concetti che il pontefice aveva già sviluppato nel suo lavoro sull'eucaristia pochi anni prima: «Se poi dopo la consacrazione del calice si mette nel calice stesso altro vino, esso non diventa sangue né si mescola al sangue ma agli accidenti del vino precedente unito al corpo che si cela sotto di essi e si sparge dappertutto senza bagnare ciò che è circonfuso. Gli stessi accidenti, tuttavia, sembrano condizionare l'unica aggiunta che da esso deriva, perché se fosse stata aggiunta acqua pura prenderebbe il sapore del vino. Gli accidenti dunque riescono a cambiare il soggetto, come il soggetto riesce a cambiare gli accidenti. Così la natura si assoggetta al miracolo e la potenza opera al di là della consuetudine. Alcuni però hanno voluto sottilizzare che, come l'acqua semplice per contatto con l'acqua benedetta, così il vino per contatto col sacramento diventa consacrato e si trasforma in sangue, ma la ragione non sopporta affatto questa teoria» (ID., *De sacro altaris*, col. 877, cap. 31).

²²⁶ Per il riferimento alla biografia di Ugo, si veda *Ugo abate di Cluny*, p. 106. Riguardo all'unzione dei monaci, al loro trapasso e alla presenza del vino in queste circostanze in ambito cluniacense, cfr. *Liber tramitis*, pp. 269-272, sulla composizione della salma p. 273 e, sulla distribuzione di pane e vino in elemosina, pp. 276-277; inoltre, UDALRICO, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis*, col. 772; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 86-89, 249-254; sulla ritualità della liturgia dei defunti, invece, si vedano le considerazioni di G.M. CANTARELLA, *I monaci di Cluny*, Torino 1993, pp. 156-160; e le precisazioni di CRISTIANI, *Infirmus sum*, pp. 806-807; mentre per le usanze cassinesi sulla sepoltura, *Statuta Casinensia*, p. 235.

che si era andata arricchendo enormemente nel corso del medioevo e si traduceva, anche a tavola, nella distribuzione aggiuntiva di vino (*potio*) e di una terza pietanza per tutti²²⁷.

In verità, aggiunte di cibo e bevande accompagnavano quasi quotidianamente anche la commemorazione di amici e benefattori del monastero, mentre nel giorno anniversario della morte dell'abate il cellerario forniva all'elemosiniere pane, vino, carne o legumi per sfamare i poveri che accorrevano alla porta del monastero; il loro numero, secondo le consuetudini di Fruttuaria, superava il centinaio in quel giorno, mentre a Cluny nella festa di Ognissanti erano nutriti tutti quelli che giungevano all'abbazia e, dodici di essi, erano invitati a partecipare alla messa e rifocillati come il giovedì santo²²⁸. Un'attenzione quella caritativa da sempre tipica della tradizione benedettina (RB 31, 9; 53, 15)²²⁹ che, ancora nel monastero di S. Benigno, metteva a disposizione del monaco elemosiniere la decima di tutte le offerte, un'analoga quantità di lardo, formaggi, pesci, agnelli e maiali macellati, la terza parte delle rendite cerealicole e vinicole provenienti dalle dipendenze rurali, mentre il cellerario provvedeva a nove *iustitie* di vino al giorno e tre per il mandato (cioè, la lavanda dei piedi), insieme a quanto avanzava dalla mensa dei monaci che i *pueri* raccoglievano in due *galete* e ponevano sul carro fuori della cucina²³⁰. Ciò significa che di solito erano nutriti e vestiti almeno dodici poveri, tre dei quali però erano trattati con particolare riguardo giacché

²²⁷ Si veda per l'ambito cluniacense, *Liber tramitis*, pp. 281-283.

²²⁸ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 18-19, mentre per l'elemosina ai poveri pp. 128-129; 2, pp. 38, 240-241; per i supplementi di vino a Cluny in occasione della commemorazione di parenti e benefattori o delle numerose ricorrenze festive, invece, *Liber tramitis*, pp. 198-199, 281-283, 285, dove la distribuzione coinvolgeva, oltre ai monaci, anche poveri e ospiti; inoltre, UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 689, dove si precisa che a questi poveri erano dati a tutti «pane, vino et carne», col. 776 che precisa come nell'anniversario della morte dell'abate dodici ospiti dell'ospedale ricevessero vino e carne, mentre i monaci mangiavano pesce e bevevano vino speziato (*pigmentum*). Sull'importanza rituale dei pasti offerti ai poveri, in occasione di feste e anniversari vari, si vedano MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, pp. 29-30, 78; B. ANDREOLLI, *Uomini del medioevo*, Bologna 1983, pp. 95-110.

²²⁹ Il cap. 21 dei decreti sinodali di Aquisgrana (816) precisa che «in quaresima, come negli altri periodi, [*i fratelli*] si lavino i piedi reciprocamente e cantino le antifone che si confanno a questo compito» (*Benedetto di Aniane*, p. 109).

²³⁰ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 38, 129, 240-241; anche, *Liber tramitis*, pp. 53-55, 199; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 766.

venivano loro lavati i piedi e le mani sull'esempio del Signore nell'ultima cena. A Fruttuaria infatti essi erano accolti nel chiostro vicino alla chiesa e tre fratelli – due dei quali dovevano essere *litterati* e uno no (vale a dire, un sacerdote, un priore e un converso) – a turno rinnovavano quel gesto evangelico di umiltà, detto *mandatum*, con un catino d'acqua e un asciugamano; poi il presbitero, data la benedizione, si metteva in ginocchio e porgeva loro la *iustitiam* con il vino e il pane, baciando le loro mani in segno di riverenza come durante la liturgia eucaristica al momento dell'offerta delle oblate, per poi tornare verso la chiesa²³¹.

Questa usanza quotidiana si arricchiva di maggiore valenza simbolica durante la settimana santa e precedeva la più solenne lavanda dei piedi comunitaria: «Nel rito del giovedì santo – stabiliscono i decreti sinodali dell'816 – l'abate, se ne è in grado, lavi e baci i piedi dei confratelli, e infine porga loro di sua mano una bevanda»²³². Recitata sesta, ma prima del vespro, al suono della tabula il

²³¹ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 72-73; a Cluny si precisa che la benedizione riguardava «cibum et potum», poi il monaco di turno prendeva in mano «iustitiam vini et libram panis» e la porgeva ai poveri baciando le loro mani (*Liber tramitis*, pp. 253-255); il cellerario, inoltre, teneva segnato su «quasdam membranas cum martyrologio» quante «iustitiae vel librarum panes» erano da dare ogni giorno in elemosina, mentre su una colonna del chiostro teneva affisso l'elenco di chi a turno aveva il compito del *mandatum* (*Ibidem*, p. 53, e p. 55 per la refezione ai poveri in quaresima). Nelle consuetudini dell'abbazia di Bec, in Normandia, si dice invece che mentre i monaci erano a cena, il cellerario e l'elemosiniere chiedevano il permesso per uscire, andavano a chiamare i poveri e li facevano sistemare in un luogo congruo del chiostro; poi uscivano anche gli altri fratelli che passavano davanti a loro, mentre gli incaricati provvedevano a lavare e asciugare i loro piedi, facevano portare tre monete e il vino dagli inservienti; al suono secco della tavola tutti esclamavano: *Benedicite*, il sacerdote tracciava il segno di croce sul vino, che era subito servito ai poveri «osculando eis manus» negli *alphos*; al termine dell'oblazione seguivano altre preghiere, poi i monaci tornavano verso la chiesa cantando (*Consuetudines Beccenses*, pp. 44-45). Nel monastero di Kastler, invece, il sacerdote benediceva il pane e il vino tenendoli in mano, per porgerli poi ai poveri con il bacio consueto (*Consuetudines Castellenses*, 1, p. 277; 2, pp. 64, 118-119, 123). Riguardo al bacio, gli usi fruttuariensi precisano che anche quando il sacerdote distribuisce le fave benedette i monaci gli baciano la mano «sicut ad hostias» [*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, p. 170; 1, p. 41 per il rimando alla liturgia eucaristica che, anche dal punto di vista artistico, trova un bellissimo riscontro nelle due miniature con la 'distribuzione del pane e del vino agli apostoli' del codice purpureo di Rossano Calabro (Museo dell'arcivescovado, pp. 6-7, sec. VI)] e ciò avviene come nella liturgia della messa perché chi porta la patena e il calice bacia la mano, avvolta nella casula, del sacerdote che li riceve (*Consuetudines Affligenienses*, in *Consuetudines Benedictinae variae*, pp. 141-142); inoltre, MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, p. 83, che ricorda la benedizione delle fave; G. ARCHETTI, *La vite e il vino a Brescia nel medioevo*, «Civiltà bresciana», VI/3 (1997), pp. 17-19, che riporta l'esempio del rituale liturgico delle monache di S. Giulia di Brescia.

²³² Citiamo dalla traduzione presente in *Benedetto di Aniane*, p. 109: sinodo di Aquisgrana, cap. 21.

superiore si recava nel luogo dove erano stati riuniti dodici poveri, come gli apostoli nel Cenacolo – nel chiostro, nel refettorio dell’ospedale o altrove –, lavava loro le mani e i piedi, quindi, recitate le parole della benedizione: «Dio padre onnipotente benedica *potum caritatis*», offriva vino e cibo, con vestiti, scarpe e denaro a seconda della disponibilità del cenobio; infine, cantando il *Miserere* o il *De profundis*, faceva ritorno alla chiesa²³³. Nella *Redactio Virdunensis* della fine dell’XI secolo, invece, il ricordo dell’ultima cena si sostanziava nella distribuzione di pane azzimo «cum cathino pleno falerno»²³⁴, anche se il riferimento letterario a questo robusto vino mediterraneo sta probabilmente a significare l’uso di un prodotto di ottima qualità, piuttosto che l’effettiva disponibilità della celebre e antichissima varietà vinicola.

Ma assai più intenso era il «mandatum fratrum» – attestato con precisione a Cluny, dove veniva compiuto nella sala capitolare, e così pure nell’abbazia di Bec –, al termine del quale i fratelli andavano in refettorio, ricevevano *caritatem vini* dall’abate e gli baciavano la mano; la medesima cosa tra XII e XIII secolo, sempre nell’ambito di comunità maschili, avveniva anche a Rheinau in Svizzera e a S. Arnolfo di Metz²³⁵, mentre l’influsso cluniacense dovette farsi sentire anche

²³³ *Liber tramitis*, pp. 75-76; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 159, 341, 312 non fa invece riferimento al bacio delle mani, così pure UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 659, 730 e le *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, p. 82 (è presente però nella *Redactio Wirzeburgensis*, pp. 300-301, ma non nella *Redactio Vallumbrosana*, pp. 350-351), dove il giovedì santo si lavano i piedi ai poveri e, presa una *fialam*, si dà loro pane e vino «in scipis», con l’aggiunta di qualche moneta; compare invece nei *Decreta Lanfranci*, p. 45; nelle *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, p. 73; *Redactio Sancti Emmerammi*, p. 229; *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, p. 296; AELFRIC, *Epistula ad monachos Egneshamnenses directa (post 1004)*, ed. H. Nocent, K. Hallinger, C. Elvert, in *Consuetudinum saeculi X/XI/XII*, 3, p. 170; *Consuetudines Castellenses*, 2, pp. 64-65; inoltre, *Consuetudines et observantiae*, pp. 146-148 del monastero di Treviri e Th. SCHÄFER, *Die Fußwaschung im monastischen Brauchtum und in der lateinischen Liturgie*, Beuron 1956 (Texte und Arbeiten 1. Abt. Heft, 47), pp. 45-48, 52, 54, 58, 88 che mostra la derivazione e l’influsso cluniacense del rito in ambito renano. Sulla lavanda dei piedi ai poveri il giovedì santo, si può vedere in generale U. BERLIÈRE, *Le mandatum du Jeudi Saint*, «Revue liturgique et monastique», 5 (1919), pp. 134-139.

²³⁴ *Redactio Virdunensis*, in *Consuetudines saeculi X/XI/XII*, p. 399; quanto al riferimento al fermentato campano, Isidoro di Siviglia spiega che il falerno è il «vinum vocatum a Falerna regione Campaniae, ubi optima vina nascuntur» (ISIDORO, *Etymologiae*, col. 712).

²³⁵ *Liber tramitis*, pp. 77-78; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 661; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsangienses*, coll. 1035-1036; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 169-170; *Decreta Lanfranci*, pp. 46-48; *Redactio Sancti Emmerammi*, pp. 227-228; *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, pp. 297-298; *Consuetudines et observantiae*, pp. 148-149; *Der rheinauer Liber Ordinarius* (Zürich Rh 80, Anfang 12. Jh.), ed. A. Hänggi, Freiburg (Schweiz) 1957 (Spicilegium Friburgense, 1), pp. 122-126; *Der Liber Ordinarius*

nel grande monastero femminile di S. Giulia di Brescia. Qui il rito si svolgeva davanti alla fontana del chiostro, al termine del quale le religiose si recavano in refettorio, dove il sacerdote leggeva e commentava il brano del vangelo relativo alla passione del Signore²³⁶. L'ambiente era preparato sobriamente con tre lunghi tavoli ricoperti di tovaglie bianche, ricamate in modo raffinato, intorno a cui le religiose prendevano posto nel modo solito. La badessa allora ordinava di portare due brocche di vetro contenenti una *potione* di acqua e miele e del vino puro color vermiglio come il sangue del Signore; aiutata dalla priora e da un'altra suora anziana, lei stessa versava poi le due bevande nei bicchieri delle consorelle, le quali le baciavano la mano quando mesceva il vino. Solo dopo che tutte le monache avevano bevuto, la priora ne offriva anche alla badessa che ripeteva umilmente il gesto del bacio della mano; terminata la distribuzione di acqua e vino alle sorelle, si dava da bere ai chierici per poi tornare in silenzio processionalmente verso la chiesa abbaziale di San Salvatore.

Anche a Fruttuaria terminata la lavanda dei piedi, i fratelli si recavano in refettorio dove ascoltavano la lettura del vangelo dalla voce del diacono; quindi l'abate versava il vino a tutti – dopo aver dato la benedizione con la destra e sollevando nella sinistra «vas cum vino» davanti alla *galeta* piena, tenuta da due conversi – cominciando dal priore e via via agli altri, compresi i bambini che gli baciavano la mano²³⁷. Nelle consuetudini di Bec, invece, l'abate lavava i piedi ai conversi del monastero nell'aula capitolare, poi andava in processione verso il refettorio dove il diacono leggeva la lettura e, al segnale convenuto, tre inservienti prendevano «tres ciphos cum vino» dicendo ad alta voce: *Benedicite*. Il sacerdote allora dava la benedizione e il superiore prendeva lo scifo centrale e lo porgeva al subprior, che subito lo beveva, per poi scambiarsi il bacio delle mani e sedersi; quindi lo scifo di sinistra era offerto a colui che era all'inizio del tavolo e la stessa cosa faceva il priore con colui che stava dalla sua parte, mentre nel rispetto dei gradi si completava la distribuzione a tutti, compresi i tre inservien-

der Abtei St. Arnulf von Metz (Metz, Stadtbibliothek, Ms 132, um 1240), ed. A. Odermatt, Freiburg (Schweitz) 1987 (Spicilegium Friburgense, 31), pp. 162-165 («De mandato fratrum; De caritate et de cypho sancti Arnulfi»); e, più in generale, MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*, col. 383.

²³⁶ Per lo svolgimento di questo rito, si veda G. ARCHETTI, *Vigne et vin au Moyen Âge: l'exemple d'une région lombarde type: Brescia*, in *Vins, vignobles et terroirs de l'Antiquité à nos jours*, pp. 109-111; ripreso in ID., *Tempus vindemie*, pp. 486-488; il rituale nel cenobio giuliano viene descritto anche da F. Dell'Oro in questo volume.

²³⁷ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 169-170.

ti; in presenza di ospiti, questi sedevano alla mensa dell'abate e ricevevano il vino direttamente da lui baciandogli la mano²³⁸.

Accanto e collegato a questo aspetto della carità, interna al cenobio, vi è quello dell'ospitalità, a sostegno del quale era destinata una parte cospicua delle entrate monastiche, decime incluse, e che, almeno dall'età carolingia si era andato specializzando in strutture di accoglienza adatte ad ospiti di differente provenienza sociale²³⁹. Infatti, specie nelle abbazie più importanti, trovavano riparo e accoglienza non solo poveri e pellegrini, ma anche la corte regia e l'alta aristocrazia del tempo che, ovviamente, erano alloggiati in ambienti separati. Per tutti però l'offerta di buon vino e di un vitto adeguato era un segno distintivo dell'attenzione e della predilezione nei loro confronti, ampiamente attestata nella letteratura monastica e agiografica ispirata a precisi modelli di derivazione biblica²⁴⁰. Ciò trova importanti conferme anche in ambito eremitico – in un contesto, cioè, dove a motivo della rinuncia al vino ci si potrebbe aspettare il contrario –, come si è già detto a proposito delle *Vitae Patrum*, ma appare evidente anche dal miracolo compiuto sul monte Pirchiriano dall'eremita Giovanni, nel luogo cioè dove sarebbe sorto San Michele della Chiusa²⁴¹. Un giorno giunsero lassù per fargli visita Ugo d'Alvernia con il suo seguito; essendo molto affaticati e soprattutto assetati, ma non essendoci acqua nelle vicinanze per placare la loro arsura, tranne «una sola ampollina con il poco vino sufficiente per dire una messa», il santo invocò la potenza dell'arcangelo Michele dando loro l'esiguo vino che vi era contenuto. Immediatamente, come da una fonte d'acqua fresca, cominciò a sgorgare tanto vino da saziare la loro sete²⁴².

²³⁸ *Decreta Lanfranci*, pp. 46-48.

²³⁹ Per questi aspetti e per un sommario inquadramento del problema, si vedano J.L. NELSON, *Viaggiatori, pellegrini e vie commerciali*, in *Il futuro dei Longobardi. L'Italia e la costruzione dell'Europa di Carlo Magno. Saggi*, a cura di C. Bertelli e G.P. Brogiolo, Milano-Brescia 2000, pp. 163-171; ARCHETTI, *Pellegrini e ospitalità*, pp. 69-104.

²⁴⁰ A.I. PINI, *Vite e vino nel medioevo*, Bologna 1989 (Biblioteca di storia agraria medievale, 6), pp. 65-67; MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, pp. 26-29; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 58 sgg., 184-207.

²⁴¹ *Chronica monasterii Sancti Michaelis Clusini*, ed. G. Schwartz, E. Abegg, MGH, *Scriptores*, XXX/2, Leipzig 1929, p. 976; anche, MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, p. 102 n. 193.

²⁴² L'episodio ritorna anche nella *Vita sancti Iohannis cumfessoris*, pubblicata da G. Sergi [«Bullettino dell'Istituto storico italiano per il Medio Evo», 81 (1969), p. 168], dove tuttavia al posto del conte Ugo compaiono semplicemente alcuni pellegrini; inoltre, l'editore attribuisce una valenza inversa al miracolo della distribuzione del poco vino, in quanto l'ardente desiderio dei sopravvenuti e il paragone

L'episodio è fortemente simbolico – non tanto per l'ambigua lettura che ha fatto pensare ad una sorta di miracolo al contrario, della trasformazione del vino in acqua e della sua moltiplicazione per dissetare dei pellegrini – ma perché indica in modo inequivocabile come l'offerta di vino, in quantità abbondante come se fosse acqua di sorgente, rappresenti un tratto squisito dell'accoglienza accordata. Ciò è rafforzato anche dal fatto che non si trattava di vino normale, ma di quello usato per la messa e destinato a diventare il sangue del Signore; inoltre, la carità dell'eremita Giovanni appare tanto più grande perché egli non esita neppure un istante a ricorrere all'unica cosa, per quanto estremamente modesta ma indispensabile alla liturgia, a sua disposizione per rispondere alle necessità dei suoi ospiti. La fede è subito premiata: dall'ampollina sgorga, come da una fonte, il vino necessario a dissetare Ugo e il suo seguito, rendendo così visibile a tutti la potenza di san Michele; il significato dell'episodio, però, sembra prendere ancora più valore nella seconda versione, dove la presenza di umili pellegrini al posto di un ospite di riguardo, conferisce all'accoglienza un senso caritativo maggiore perché è rivolto a tutti, potenti e semplici, senza distinzione di classi sociali.

Tuttavia anche nel caso dell'ospitalità, come per la cura degli infermi, non sono molte le informazioni riguardanti la tipologia dei vini serviti nelle 'forestere' abbaziali. Il vino veniva offerto per le sue proprietà intrinseche, secondo la disponibilità del cenobio e in una quantità pro capite non dissimile da quella che i monaci ricevevano ogni giorno; nelle regioni poco fornite e dai climi inadatti era sostituito o accompagnato dalla *cervisia* o da altri fermentati, mentre le aggiunte supplementari per i monaci coinvolgevano anche i loro ospiti che, specie in occasione delle festività o degli anniversari, ricevevano una razione più ricca, senza che di norma però se ne indichi la varietà²⁴³. Nella supplica dei monaci

dell'ampolla con una fonte sotterranea, farebbero pensare piuttosto a una trasformazione del vino in acqua [G. SERGI, *La produzione storiografica di S. Michele della Chiusa*, «Bullettino dell'Istituto storico italiano per il Medio Evo», 88/2 (1970), p. 208, posizione ripresa, sia pure più cautamente, anche da MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, pp. 89, 102 e n. 193]. In verità, tale interpretazione contrasta con l'ampia tipologia agiografica presentata da P. Tomea in questo volume, nella quale il santo riesce ad accrescere miracolosamente l'insufficiente quantità di vino disponibile per l'accoglienza. Sull'utilità delle fonti agiografiche, invece, si era già espresso PINI, *Vite e vino*, p. 61 e n. 26, il quale è recentemente tornato sull'argomento e sul tema dell'aumento miracoloso del vino, v. ID., *Miracoli del vino e santi bevitori nell'Italia d'età comunale*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simbula, Introduzione di M. Montanari, I, Roma 2000, pp. 367-382.

²⁴³ *Liber tramitis*, pp. 198-199, 251-253 per l'accoglienza da riservare agli ospiti in ambito cluniacense; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 776, dove si ricorda il vino speziato (*pigmentum*); *The Custo-*

di Fulda all'imperatore Carlo si raccomanda di non tralasciare «l'ospitalità antica, ma che a tutti gli ospiti siano tributati il giusto onore e ogni espressione di umanità. Quando invece giungono contemporaneamente molte persone, come avviene durante la messa della solennità di san Bonifacio, offerto il conforto necessario, coloro che provvedono alla dispensa diano a tutti la refezione»²⁴⁴. Particolari maggiori di tutto questo vengono taciuti dalle consuetudini, anche se non è difficile immaginarne lo svolgimento reale.

Al contrario, preziose informazioni possono venire allargando lo spettro documentario allo studio delle fonti economiche e contabili, disponibili soprattutto per gli ultimi secoli del medioevo, come pure ricorrendo a quelle archeologiche e iconografiche; non è raro allora incontrare libri di forniture alimentari fatti appositamente per gli ospedali e le foresterie monastiche, il cui esame può dare risultati significativi, come è risultato nel caso di Corbie in età carolingia²⁴⁵. Un altro esempio, cronologicamente posteriore ma non meno interessante, è costituito dall'ospedale di S. Giulia di Brescia, la cui rettrice non solo rendeva conto alla badessa dell'amministrazione e del funzionamento dell'ente, ma figurava anche tra gli invitati al banchetto organizzato dalla superiora nel giorno di santo Stefano con i chierici di San Daniele nel suo *palacium*, mentre nella festa di san Remigio dopo la celebrazione dell'ufficio *ad hospitalem*, le monache facevano un banchetto in cui offrivano a tutti i presenti carne, pane e formaggio abbondantemente irrorati di buon vino²⁴⁶.

Ma le virtù terapeutiche attribuite al vino ne giustificavano l'impiego anche laddove la sua negazione totale appariva come necessaria conseguenza di un'ascesi più rigorosa e solitaria di quella cenobitica. Se l'egiziano Antonio, infatti, e gli eremiti ricordati da Girolamo e Agostino vivevano semplicemente di pane ed acqua, i padri del deserto sembrano mitigare il loro rigore quando si incontrava-

mary of the Benedictine, p. 187; *Caeremoniae Sublacenses*, pp. 109-110; *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 277.

²⁴⁴ Citiamo con qualche ritocco dalla traduzione italiana in *Benedetto di Aniane*, p. 126.

²⁴⁵ Vedi sopra la nota 106 e il testo corrispondente. Per alcune esemplificazioni concrete, invece, ARCHETTI, *Pellegrini e ospitalità*, pp. 112-115; E. MAZZETTI, *Possedimenti e attività agricole nelle carte dell'ospedale di Santa Giulia*, «Civiltà bresciana», XI/1 (2002), pp. 39 sgg., 44-45; G. ARCHETTI, *Un antico codice vescovile: il registro 2 della mensa*, «Civiltà bresciana», V/2 (1996), pp. 54-56 (per l'ospedale extraurbano di S. Giacomo dei Romei); ID., *Scuola, lavoro e impegno pastorale*, pp. 121-122.

²⁴⁶ ARCHETTI, *Pellegrini e ospitalità*, pp. 114-115.

no per le loro riunioni periodiche, come pure per combattere gli acciacchi dell'età e rianimare un corpo indebolito dall'astinenza. È questo, del resto, il percorso 'riabilitativo' compiuto da molti riformatori a cominciare da Pier Damiani che, nella lettera all'eremita Guglielmo²⁴⁷, rimprovera il suo giovane interlocutore per gli indugi con i quali esitava a ritirarsi a Fonte Avellana, reso titubante dal divieto di bere vino praticato nell'eremo. Tale rigore iniziale, tuttavia, venne ben presto mitigato, come spiega – non senza una certa ritrosia – lo stesso Damiani: «Dal vino poi, come sapete, per un po' di tempo ci siamo astenuti; cosicché neppure i laici né gli ospiti venuti da fuori bevevano nient'altro che acqua, anche nella pasqua del Signore. Il vino non lo si utilizzava, qui, se non per il sacrificio della messa. Ma poiché anche quelli che qui dimorano cominciavano ad indebolirsi e ad ammalarsi, ed altri che desideravano venire all'eremo sentivano assoluta ripugnanza verso un'osservanza di tale rigore, noi ci siamo determinati ad indulgere alla debolezza dei fratelli, o, più esattamente, alla debolezza di tutti, concedendo che se ne potesse distribuire, per cui si può bere vino mantenendo sobrietà e moderazione. Così non potendo eliminarlo del tutto come Giovanni il Battista, cerchiamo almeno, con Timoteo, discepolo di Paolo, di accordarlo con sobrietà e umiltà allo stomaco debole: non potendo essere astinenti del tutto, cerchiamo almeno di essere sobri»²⁴⁸.

Ragioni di carattere nutrizionale e salutistico dunque, alimentate da un *topos* agiografico di matrice evangelica, si celano dietro le parole dell'Avellanita che – sia pure con modalità diverse – si ritrovano anche in altri contesti riformistici. È il caso di Camaldoli, dove i seguaci di Romualdo, dopo l'austerità delle origini, accolsero l'uso del vino per i benefici che arrecava alla loro salute. Il testo delle regole del XII secolo, attribuite al priore Martino, appare estremamente indicativo in proposito, anche per il corredo di norme igieniche che reca con sé: «Sappiamo che il vino non conviene agli eremiti, ma poiché l'imperfezione e la debolezza sia del nostro tempo che della disposizione naturale non permette di pri-

²⁴⁷ PIER DAMIANI, *Lettere*, pp. 271, 273, lett. 10, 2; nella lettera il Damiani si lancia poi in un grande elogio dell'acqua, non senza chiedersi però dove sia andato a finire il coraggio di Guglielmo, giacché nel suo animo aveva già deciso di abbracciare la vita eremitica: «Forse fu il gusto del vino a trattenerlo entro le pareti domestiche, con la sua femminile blandizia, l'austero soldato, e a non permettere che uscisse in battaglia chi già s'era munito dell'elmo, già aveva cinto le armi, già aspirava a grandi imprese?».

²⁴⁸ PIER DAMIANI, *Lettere*, pp. 329, 331, lett. 18, 5; inoltre, si veda il commento di N. D'Acunto in questo volume.

varcene del tutto, gli eremiti sono soliti prendere tale bevanda, di rado e con sobrietà, affinché coloro che non possono rispettare la frugalità da astemi con Giovanni, diano prova di sobria moderazione assieme a Timoteo. E poiché sappiamo per esperienza che il vino, per quelli che bevono di rado, se non è puro e integro è nocivo e fa male alla salute, fu stabilito fin dai primi tempi ed anche adesso con maggior fermezza vogliamo ribadire che il vino sia dato agli eremiti di pura qualità e schietto. Si curino perciò i ministri, che ne hanno l'incarico, che nel tempo della vendemmia, il vino sia riposto puro e senza alcuna mescolanza d'acqua in botti a ciò preparate e convenientemente pulite, e così sia distribuito ai fratelli dell'eremo nei giorni consueti. Giacché come nei giorni di astinenza devono bere acqua pura, così nei giorni di refezione devono avere vino schietto, come sembra debba usarsi. Inoltre, se si troverà che il vino è guasto, inacidito o ha preso la muffa, si potrà servire ad altri, e per gli eremiti se ne procuri dell'altro conveniente»²⁴⁹.

Non meno interessante appare pure il caso dei monaci di Monte Oliveto che tre secoli dopo, secondo la cronaca attribuita a Alessandro da Sesto, vissero un'esperienza analoga²⁵⁰. Decisi a seguire un modello di vita monastica più austero, dopo alcuni anni nei quali avevano atteso con crescente fervore all'apprendimento della sapienza divina, stabilirono di rinunciare totalmente al vino ben consapevoli del consiglio paolino a rifuggirlo come fonte di ogni peccato e della tradizione del monachesimo antico, che lo sconsigliava ai cenobiti. Tagliate le vigne che erano piantate sulle pendici del monte, svuotarono le botti e le fecero rotolare fuori dal monastero per evitare che la disponibilità di vino potesse far venir meno tale proposito. Essi trascorsero così senza vino alcuni anni, ma poiché bevendo acqua fredda molti si ammalavano e lamentavano dolori di stomaco, compresero alla fine il significato dell'invito rivolto a Timoteo di bere un po' di vino per superare le infermità intestinali. Ripresero quindi a bere poco vino mescolato con acqua, ritenendolo salutare per il corpo e non dannoso all'anima; Antonio da Barga, tuttavia, più realisticamente precisa che furono sempre assai

²⁴⁹ *Liber eremiticae Regulae*, in *Le Constitutiones e le Regulae de vita eremitica del B. Rodolfo*, a cura di F. Crosara, Roma 1970, p. 57, cap. XXIII; citato anche da MONTANARI, *Convivio*, pp. 271-273.

²⁵⁰ Compilato alla fine del XV secolo e iniziato verosimilmente da Alessandro da Sesto, cfr. *Chronicon Cancellariae*, in *Regardez le rocher d'où l'on vous a taillés. Documents primitifs de la Congrégation bénédictine de Sainte Marie du Mont-Olivet*, par les moines de l'abbaye Notre Dame de Maylis, Maylis 1996 (Studia Olivetana, 6), pp. 380, 382, cap. 28; l'episodio è brevemente menzionato anche da MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, p. 89.

temperati al riguardo e, quando pigiavano l'uva al tempo della vendemmia, versavano dell'acqua sulle vinacce facendo bollire quel mosto poco robusto per almeno tre giorni prima di riempire le loro botti nuove, con il quale si alimentavano per tutta la durata dell'inverno²⁵¹.

Per Bruno di Colonia invece, che nella seconda metà dell'XI secolo aveva scelto «di abitare su un monte aspro e terribile» vicino a Grenoble, avviando l'esperienza certosina, il problema del vino non si pone perché pane, legumi e acqua erano gli alimenti quotidiani della sua comunità. Ad essa egli concedeva formaggio e pesce soltanto la domenica, quando venivano donati da qualche benefattore, se capitava talvolta però che i suoi religiosi «bevessero vino, era talmente leggero che non offriva alcuna forza a chi lo prendeva, non aveva quasi alcun sapore e a malapena si distingueva dall'acqua»²⁵². La via della perfezione ascetica, in altre parole, non passava più attraverso la rinuncia assoluta, ma si poneva nel solco profondo della tradizione benedettina: per diventare buoni eremiti o monaci virtuosi non era più indispensabile abdicare al frutto della vite, né bere un po' di vino a tavola appariva contrario alla santità, ma sull'esempio del Signore, che aveva mangiato e bevuto liberamente durante la sua vita, se ne rivalutava anche in campo ascetico l'assunzione di una modica quantità.

Non sorprende quindi che Giovanni Gualberto abbia concesso di bere vino persino fuori orario ad un monaco molto assetato²⁵³, né che Gioacchino da Fio-

²⁵¹ ANTONIO DA BARGA, *Chronicon Montis Oliveti (1313-1450)*, a cura di P. Lugano, Florentiae 1901 (Spicilegium Montolivetense, 1), p. 18, è questa peraltro una preziosa quanto rara illustrazione delle tecniche di vinificazione tardo medievali (per questa tecnica e il tipo di vino, cfr. ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 438 sgg.).

²⁵² *Sogni e memorie di un abate medievale. La "Mia vita" di Guiberto di Nogent*, a cura di F. Cardini, N. Truci Cappelletti, Novara 1986, pp. 49-50; utili per un primo inquadramento le note di G. PICASSO, *Certosini e cistercensi: i ritmi della preghiera e del lavoro nella vita quotidiana*, in *Certosini e cistercensi in Italia (secoli XII-XV)*, Atti del convegno: Cuneo, Chiusa Pesio, Rocca de' Baldi 23-26 settembre 1999, a cura di R. Comba, G.G. Merlo, Cuneo 2000, pp. 295-306; mentre per l'evoluzione istituzionale, M.P. ALBERZONI, *I certosini fra consuetudines e statuta: gli sviluppi istituzionali fino alla metà del XIII secolo*, in *Certose di montagna certose di pianura*, Convegno internazionale, 13-16 luglio 2000, Villar Focchiardo - Susa - Avigliana - Collegno 2002, pp. 103-116.

²⁵³ Dopo aver affidato un'importante missione fuori dal cenobio ad un confratello, la mattina seguente, subito dopo l'ufficio notturno, l'abate Giovanni illuminato da Dio venne a sapere che quel monaco era afflitto da un attacco di sete; «chiamò con un cenno il fratello addetto all'assistenza, gli fece riempire fino all'orlo un bel bicchiere di vino misto ad acqua, poi lo pregò di mandargli, se c'era, il fratello che doveva partire. Appena giunto, glielo offrì» (*Alle origini di Vallombrosa*, p. 99 cap. 62). Obbedienza, carità fraterna, chiaroveggenza si mescolano nell'episodio elevandolo ad esempio,

re – secondo l'arcivescovo Luca di Cosenza, suo biografo – quando si trovava a Casamari non si preoccupava affatto «de qualitate seu paucitate cibi aut potus». Successe anzi una volta che, a causa della disattenzione di un inserviente che non gli avevano messo il vino *in vasculo*, il monaco calabrese rimanesse senza e fosse costretto a bere solo acqua, senza che per questo avesse a lamentarsi o contristarsi minimamente²⁵⁴. La rinuncia al vino pertanto, più che un obbligo comunitario, rientrava nel cammino ascetico personale, che era tanto più meritevole in quanto volontario, ma sempre finalizzato ad un bene più grande dell'ascesi in se stessa. Questa almeno sembra la lezione che viene da san Bononio, abate di Lucedio († 1026), il quale si asteneva dal vino anche nei giorni festivi e persino a pasqua²⁵⁵. In una di queste solennità, mentre era a tavola, chiese a un servo di portargli un bicchiere d'acqua; dopo che lo ebbe, fece il segno della croce e si mise a bere, ma si accorse che si trattava di vino. Rimandò indietro il bicchiere e chiese di nuovo dell'acqua, ma fatto il segno di croce si ritrovò a bere ancora vino. Sgridò allora il servo, ma questi assicurò di avergli portato dell'acqua; solo allora Bononio capì e ringraziò il Signore per l'amore che gli portava.

Nella *Vita* di Guido degli Strambiati, il grande abate del periodo d'oro di Pomposa († 1046), si evidenzia invece lo scalpore suscitato dal miracolo della trasformazione dell'acqua in vino, operato dal santo quando si trovava a mensa in compagnia di Gebeardo, arcivescovo di Ravenna²⁵⁶; intervento che, pur esaltando l'austerità e la santità dell'abate, conferma quanto il vino fosse abituale e non costituisse affatto un problema, neppure per un cenobio fortemente impegnato nella riforma. Trovandosi un giorno a tavola con l'abate, il presule chiese all'amico Guido il boccale (*cuppam*) col quale beveva; questi sul principio rifiutò, ma poi dietro le insistenze dell'arcivescovo, accondiscese. Gebeardo infatti, sapendo che l'abate era solito bere solo acqua a tavola, cominciò a versare nel proprio bicchiere, sicu-

mentre il bicchiere di vino dato dal padre superiore diventa viatico e benedizione paterna per il monaco in procinto di partire.

²⁵⁴ GRUNDMANN, *Zur Biographie Joachims von Fiore*, p. 541, mentre l'abate fiorentino restava rigorosamente a pane e acqua nei giorni feriali della quaresima (*Ibid.*, pp. 541-542).

²⁵⁵ *Vita sancti Bononii abbatis Locediensis*, ed. G. Schwartz, A. Hofmeister, MGH, *Scriptores*, XXX/2, Hannoverae 1934, pp. 1026-1033; il fatto miracoloso è ricordato anche da PINI, *Miracoli del vino*, p. 370 n. 11, di cui abbiamo parafrasato il testo.

²⁵⁶ Sulla biografia di questo abate, cfr. D. BALBONI, s.v., *Guido*, in *Bibliotheca Sanctorum*, VII, Roma 1966, coll. 510-512; con riferimento alla *Vita* e al miracolo della trasformazione dell'acqua in vino, v. P. LAGHI, *S. Guido, abate di Pomposa*, «Studi di liturgia, agiografia e riforma medievali», 3 (1967), pp. 103-104.

ro di avere acqua; ma grande fu la sua meraviglia quando si accorse che era ottimo vino e della stessa qualità che gli era stato servito altre volte durante i pasti. Finita la cena volle sincerarsi della cosa con l'insergente, il quale assicurò di aver versato acqua come sempre nel boccale dell'abate, ma le sue preghiere l'avevano mutata *in vinum*²⁵⁷. Quella non era stata l'unica volta tuttavia in cui Guido aveva fatto un simile prodigio, poiché in numerose altre occasioni – a detta del biografo e di vari testimoni – ciò si era ripetuto²⁵⁸. Da tutto questo consegue un dato ulteriore.

Dal momento in cui nel tardo medioevo il vino appare accolto comunemente in tutto il mondo monastico, nella tradizione cenobitica si registra il venire meno della preoccupazione di indicare con precisione la misura giornaliera per ciascuno, fermo restando il limite invalicabile dell'esclusione della crapula e dell'ebbrezza, come pure di ogni «superfluitatem» del cibo e della bevanda²⁵⁹. Nelle disposizioni normative resta sempre il riferimento ideale all'emina benedettina, ma la necessità di stabilire una misura uguale per tutti lascia ormai il posto alla discrezione e alle esigenze individuali. Il criterio della sobrietà e del rifiuto di ogni intemperanza della gola orientano i comportamenti da tenere a tavola e in particolare il delicato rapporto con il vino: i monaci del Sacro Speco di Subiaco ne ricevono «quantum sufficit», sempre opportunamente diluito «cum aqua», e sulla stessa lunghezza d'onda appaiono anche le comunità di Melk o di Kastler, come pure quelle insulari di Eynsham, di Canterbury, di Hyde, di Waltham o di Gloucester che integravano con la birra la mancanza del fermentato d'uva²⁶⁰.

²⁵⁷ *Vita S. Guidonis abbatis*, in *Acta Sanctorum martii*, tomus III, Venetiis 1736, p. 914, cap. 2, 12.

²⁵⁸ Trovandosi per esempio, in un'altra occasione, l'abate Guido a Ravenna gli si presentò un cavaliere di Faenza mentre stava pranzando, il quale avendo sentito parlare della sua austerità prese la sua coppa e bevve: ma subito uscì vino benché l'insergente vi avesse messo dell'acqua (*Vita S. Guidonis*, p. 914; LAGHI, *S. Guido*, pp. 103-104).

²⁵⁹ *Caeremoniae Mellicenses*, in *Breviarum caeremoniarum monasterii Mellicensis*, ed. J.F. Angerer, Siegburg 1987 (CCM 11/2), p. 69, in ciò si rispettava la tradizione cristiana e il precetto paolino, ma anche quella monastica ispirata alla sobrietà e al rifiuto di ogni eccesso alimentare, «superfluitatem in cibis et potibus caveant ut venenum» (*Consuetudines Castellenses*, 2, p. 419).

²⁶⁰ «De quantitate panis et vini», recitano le consuetudini sublacensi, si deve assicurare a ciascuno «quantum sufficit et vinum cum aqua iuxta posita» (*Caeremoniae Sublacenses*, pp. 96-97); «pro potu vinum mediocre et sanum in competente quantitate ministretur, crapula semper et ebrietate exclusis» (*Caeremoniae Mellicenses*, p. 69); «quicquid in cibo vel potu (...) ministretur per proprios monachos ad congruentem mensuram» (*Consuetudines Castellenses*, 1, p. 30; inoltre, *Concordiae ac discordiae trium observantium*, in *Ibidem*, 2, p. 114; *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 135; *Consuetudines et observantiae*, p. 183; *The Customary of the Benedictine Abbey of Eynsham*, pp. 186-187).

Usi liturgici (e non solo) del vino

Va ancora ricordato che il vino, oltre che a tavola – dove semmai i fratelli colpevoli di qualche mancanza o che avevano recato un danno alla comunità ne erano privati²⁶¹ – compariva anche in altri momenti della vita monastica: ricostituente e farmaco per gli infermi, energetico per quanti erano impegnati nel lavoro dei campi, alimento per la crescita dei *pueri* oblati affidati al cenobio, lenitivo per il lettore della mensa e per gli inservienti di cucina, esso era presente nella complessa ritualità della liturgia annuale. Inoltre, alla morte di un monaco la salma poteva essere purificata con il vino e durante il *mandatum* del giovedì santo la distribuzione del «vinum caritatis» giocava un ruolo non secondario nella celebrazione della memoria del Signore e nella ripetizione dei suoi gesti, al termine dei quali il sacrestano preparava l'altare denudandolo e lavandolo prima con acqua e «postmodum de vino»²⁶²; rito quest'ultimo che ricordava quello della consacrazione della

²⁶¹ Nei monasteri della zona renana, per esempio, chi rompeva il silenzio «vini abstinencia precipitur» (*Redactio Fuldensis-Trevirensis*, p. 278); a San Benigno di Fruttuaria se qualcuno sputava o soffiava dalle narici catarro sulle scale o in qualche altro posto deturpando il decoro e la bellezza del luogo, in quel giorno «vinum bibere non debe[ba]t», come pure se rompeva «vasa, situla, scutella...» (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, p. 237); a Subiaco, a seconda della gravità della colpa, i fratelli potevano essere costretti a «manducare in terra sine vino seu pane et aqua» (*Caeremoniae Sublacenses*, p. 48); inoltre, quando «quis fratrum agit poenitentiam in abstinencia vini, detur servitor mensae scyphum vini praesidenti presentare signum gratiae» con un inchino del capo (*Consuetudines et observantiae*, p. 198). Le esemplificazioni a questo riguardo possono essere numerosissime e rientrano nei capitoli dedicati alle colpe e alla loro riparazione (RB 23-30, 43-46), aspetti che esulano dall'interesse specifico di questo contributo; aggiungiamo soltanto una nota biografica relativa a Matteo Ronto, umanista olivetano traduttore latino di Dante, che, mentre era impegnato nei lavori di cucina del suo monastero di S. Giorgio di Ferrara, gli capitò di rompere un'anfora piena d'acqua, allagando tutto il locale. Il priore, per la disattenzione e il danno causato, lo punì severamente privandolo del vino e redarguendolo in tedesco: «*Trinch, imbibe guaczer, absque liquore meri*». Al che, per tutta risposta, il povero fra Matteo riprese mesto il suo servizio in cucina, meditando però in cuor suo l'arguta spiritosa vendetta: «*Me tamen is necuit, cum protulit: Imbibe guaczer, / corque meum timidum cuspide cudit acus*» [M. TAGLIABUE, *Contributo alla biografia di Matteo Ronto traduttore di Dante*, «Italia medievale e umanistica», 26 (1983), pp. 178-179].

²⁶² La purificazione dell'altare con acqua e vino è attestata da Isidoro di Siviglia (ISIDORO DI SIVIGLIA, *De ecclesiasticis officiis*, PL, 83, col. 764) e ben documentata dalle consuetudini cluniacensi (*Liber tramitis*, p. 82; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 261; *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, pp. 94, 302; per l'area bavarese e renano-mosellana: *Redactio Sancti Emmerammi*, p. 227; *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, p. 297 e *Redactio Virdunensis*, pp. 396-397; inoltre, HALLINGER, *Görze-Kluny*, pp. 934-935,

chiesa abbaziale, avvenuto proprio con l'aspersione di vino e acqua mescolati a cenere, più volte ripetuta nelle lustrazioni interna ed esterna delle pareti dell'edificio sacro e nella purificazione del pavimento, come spiega Bruno di Segni²⁶³.

Durante le periodiche processioni domenicali, poi, tra le benedizioni dei locali era compresa anche quella della cantina monastica, le cui porte erano aperte dal cellerario, mentre nell'intensa cerimonia dell'oblazione era il fanciullo stesso a portare in dono al momento dell'offertorio la patena con l'ostia e l'ampollina col vino, consegnandoli nelle mani dell'abate che li poneva sull'altare insieme alla petizione dei suoi genitori²⁶⁴. D'altra parte, in occasione della solenne benedizione dell'abate, rito che in origine consisteva nella recita di una semplice preghiera per invocare i doni di Dio sull'eletto e nella consegna dei simboli della sua autorità (la regola e il *baculum pastoralis*)²⁶⁵, si andarono gradualmente inserendo alcuni gesti tipici della consacrazione episcopale – specie in relazione alla nomina delle abbazie più importanti – con il crescere del prestigio e del potere

964 sgg.), mentre nel monastero bretone di Bec il sacrestano lavava l'altare il venerdì santo con acqua e poi con vino aromatizzato, issopo e bosso (*Decreta Lanfranci*, p. 52), così pure a Fleury (*Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, p. 78).

²⁶³ BRUNO DI SEGNI, *Tractatus tertius. De sacramentis Ecclesiae, mysteriis atque ecclesiasticis ritibus*, PL, 165, coll. 1091, 1095-1097, dedicate al rito della consacrazione di una chiesa, dove si ricorda come il vescovo asperga la chiesa e l'altare con acqua, vino e cenere: il vino mescolato all'acqua simboleggia una maggiore intelligenza della legge divina, superiore al semplice apprendimento letterale (dato dal sapore della sola acqua), mentre l'aggiunta della cenere è un segno penitenziale e di conversione. Per la tradizione manoscritta di questo testo liturgico, cfr. R. GREGOIRE, *Bruno di Segni exégète médiéval et théologien monastique*, Spoleto 1964 (Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 3), pp. 104-108; per un quadro aggiornato, invece, sulla figura e l'opera del grande esegeta, *Bruno di Segni († 1123) e la Chiesa del suo tempo*, Giornate di studio. Segni, 4-5 novembre 1999, a cura di F. Cipollini, Venafrò 2001 (San Germano. Collana di storia e cultura religiosa medievale, 4). Più in generale sul rito della dedicazione di una chiesa si vedano le osservazioni di F. Dell'Oro in questo volume.

²⁶⁴ A Fruttuaria le processioni domenicali toccavano il capitolo, il dormitorio, il refettorio, la cucina e «cellarium de vino» (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 40, 185; per l'offerta di bambini al monastero, p. 51; assai significativo anche il commento di Ildemaro, pp. 548-549); per l'ambito cluniacense, UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 654; inoltre, G. ARCHETTI, *Per la storia di S. Giulia nel medioevo. Note storiche in margine ad alcune pubblicazioni recenti*, «Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia», V/1-2 (2000), p. 31. Per l'oblazione monastica, invece, si veda lo studio di M. DE JONG, *In Samuel's image. Child oblation in the early medieval West*, cit., mentre per qualche osservazione sull'alimentazione e l'uso del vino da parte di questi «piccoli monaci», v. ARCHETTI, *Scuola, lavoro e impegno pastorale*, pp. 112-113.

²⁶⁵ M. RIGHETTI, *Manuale di storia liturgica*, IV, Milano 1959², p. 482 e le osservazioni di F. Dell'Oro in questo volume.

delle istituzioni monastiche²⁶⁶. Ciò si registra soprattutto al momento dell'offeritorio durante la messa, quando il neo-abate portava al celebrante due grossi pani coperti da una tovaglia bianca, baciando la sua mano, due *fialas* contenenti rispettivamente del vino bianco e rosso, e due grandi ceri; l'eventuale privilegio a poter indossare le insegne vescovili (mitra, anello, guanti, sandali, ecc.) rendeva ancora più stretta tale somiglianza.

Ripresa invece dal *Liber pontificalis* e dai più antichi sacramentari romani, la benedizione delle uve viene attestata nelle consuetudini cluniacensi: un rito antichissimo inserito nel canone della messa che si svolgeva il 6 agosto, giorno della trasfigurazione del Signore e memoria di san Sisto martire²⁶⁷. Tuttavia, a differenza di altri prodotti, quali le fave nuove, il vino novello e il pane fresco, che erano benedetti in refettorio, la *benedictio uvae* avveniva in chiesa quando dopo il vangelo il diacono poneva alcuni grappoli sull'altare «in citho argenteo»²⁶⁸. Qualora però l'uva non fosse stata matura per quella data, si aspettava ancora qualche giorno e competeva al *custos ecclesiae* verificarne la maturazione, coglierla e poi portarla in sacrestia, dove era conservata nell'*armarius* per essere pronta al momento del rito (che si celebrava anche di domenica). Una volta benedette, le uve venivano portate in refettorio e distribuite a tutti «in loco hostiarum», alla maniera del pane benedetto come se fossero delle eulogie²⁶⁹. Altra cosa era la

²⁶⁶ Ciò si vede bene ad esempio nel pontificale romano del XII secolo: *Le Pontifical Romain au Moyen Âge*, ed. M. Andrieu, I: *Le Pontifical Romain du XII^e siècle*, Città del Vaticano 1938 (Studi e testi, 86), pp. 170-174, cap. XV (consegna della regola e del «baculum pastoralis officii»), 409-410, cap. XVI (per il rito offertoriale).

²⁶⁷ *Liber pontificalis*, ed. L. Duchesne, I, Paris 1886, p. 159; per la tradizione liturgica di questo rito, la sua antichità e diffusione, H. LECLERCQ, s.v., *Raisin*, in *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, XIV, Paris 1948, coll. 2055-2059; RIGHETTI, *Manuale di storia liturgica*, III, pp. 419-425; V. RAFFA, *Liturgia eucaristica. Mistagogia della messa: dalla storia e dalla teologia alla pastorale pratica*, Roma 1998 (Bibliotheca «Ephemerides Liturgicae»: Subsidia, 100), pp. 494-595.

²⁶⁸ Per l'uso in ambito cluniacense, si vedano UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 683, cap. 39: *De benedictione uvarum et aliorum fructuum*, ripreso quasi alla lettera da Guglielmo per l'abbazia di Hirsau (GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 1015), che si ritrova anche nelle *Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, pp. 200-201; mentre ZIMMERMANN, *Ordensleben*, pp. 276, per la benedizione del mosto e, 281-284, delle fave. L'influenza transalpina è ben presente anche a Fruttuaria, dove a proposito della benedizione delle uve l'estensore confonde probabilmente i termini quando parla di «uvis arborum, quas Teutonici vulgariter *cherriscibere* vocare solent» (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 29, 55, 75-76; citaz. a p. 76), dal momento che non sono noti casi in cui le ciliege sono dette *uvas arborum*, né rituali di benedizione per i frutti del ciliegio (riguardo al il termine *cherriscibere* cfr. il commento introduttivo di K. Hallinger, in *Ibidem*, 1, p. LVII e nota 155).

benedizione del vino novello (*mustum*) che avveniva fuori dalla chiesa; il sacerdote, infatti, stando in mezzo al refettorio davanti alla mensa principale, dopo il saluto e la recita di un versetto, pronunciava la formula rituale *pro musto* invocando il nome divino su questo prodotto della natura.

Prima di sedersi a mensa però, di norma, era compito del superiore la *benedictio vini*, uso di sicura matrice evangelica e di ascendenza orientale, le cui finalità dirette a santificare il cibo e le bevande rinviavano, per simbologia e gestualità, alla memoria dell'ultima cena e della comunione eucaristica; gesti che a loro volta si concretizzavano anche nell'assunzione del *mixtum* e nella distribuzione delle "eulogie del vino" (*Weineulogie*)²⁷⁰. In particolare, riguardo a quest'ultimo aspetto, il forte rapporto esistente tra la salute del corpo e l'assunzione di pane e vino santificati dai poteri taumaturgici, quale prefigurazione del cibo eucaristico, risulta chiaro dalla lettura di alcuni testi agiografici di area franca: una donna malata chiede all'abate di Lagny, san Furseo (sec. VII), di darle l'eulogia del vino, ma essendo finito, questi le dà dell'acqua che subito si trasforma in vino e la risana; allo stesso modo il vino benedetto da san Richerio di Centula († 644), guarisce una donna paralizzata, mentre pane e vino benedetti sulla tomba di san Martino di Tours hanno il potere di liberare gli indemoniati e di curare dalla febbre alta²⁷¹.

Il vino tuttavia era indispensabile soprattutto per la celebrazione eucaristica e questa esigenza liturgica imponeva ad ogni chiesa e ad ogni monastero di averne in quantità sufficiente per la messa. Senza entrare qui in questioni di natura teologica o sacramentale, va però ricordato che il vino usato per questo scopo doveva essere puro, «recens et friscum» stabiliscono le consuetudini di Fleury²⁷²,

²⁶⁹ Si tratta di una prassi antichissima e tipica del mondo monastico, ricordata anche tra i punti presentati all'imperatore Carlo dai monaci di Fulda (a. 812) a tutela delle loro consuetudini: «Non si rifiuti di celebrare l'eulogia, cioè di assumere quotidianamente il pane spezzato prima del cibo e ciò in base agli esempi dei padri che ci hanno preceduto» (*Benedetto di Aniane*, p. 124). Sull'uso non liturgico delle eulogie: P.L. JANSSENS, *Les Eulogies*, «Revue bénédictine», 7 (1890), pp. 510-520; 8 (1891), pp. 28-41; H. LECLERCQ, s.v., *Ampoules à eulogies*, in *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, I/2, Paris 1907, coll. 1722-1747; inoltre, dedica un apposito capitolo a questa tradizione mostrando le differenze tra Oriente ed Occidente, A. FRANZ, *Die kirchlichen Benediktionen im Mittelalter*, I, Freiburg im Breisgau 1909 (rist. anast., 1960), pp. 229-263.

²⁷⁰ FRANZ, *Die kirchlichen Benediktionen*, pp. 284, 244-246; ripreso anche da F. Dell'Oro in questo volume che ne sviluppa il contenuto.

²⁷¹ FRANZ, *Die kirchlichen Benediktionen*, pp. 284 e n. 3-5.

²⁷² A Montecassino si precisa «de vino puro pro sacrificio fiendo» (*Statuta Casinensia*, p. 233); per Fleury, cfr. *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 16, dove il sacrestano era tenuto a provvedere

e Innocenzo III, commentando Gv 6, 55 («la mia carne è veramente cibo e il mio sangue veramente bevanda»), precisa che «il pane deve essere di grano e il vino d'uva, perché Cristo ha paragonato se stesso al frumento (...) e alla vite»²⁷³. Nei monasteri di S. Matteo e S. Massimino di Treviri era privilegiato il rosso, in quello austriaco di Kastler si usava indifferentemente «vinum rubeum vel album», purché fatto d'uva e non adulterato, e nella seconda metà del XIII secolo a Brescia si prediligevano i fermentati *albi* prodotti con uva schiava, mentre Teodoro di Studion († 826) attesta che in area bizantina si poteva usare sia l'uno che l'altro²⁷⁴. Ne consegue quindi che il colore del vino non costituiva di per sé un problema per il valore sacramentale e, come mostrano le rappresentazioni artistiche dell'*Ultima Cena*, poteva essere impiegato tanto il rosso quanto il bianco, anche se il primo manteneva una maggiore valenza simbolica per il suo colore in quanto, come nota Innocenzo III, «essendo liquido e rosso è segno di somiglianza col sangue; dal momento poi che riscalda e profuma, rappresenta ed esprime il carattere della carità. Il vino infatti fa sangue e muove alla carità, perché rallegra e apre il cuore di chi beve»²⁷⁵.

«vinum sancti libaminis per unumquemque diem recens et friscum», p. 55: «accepto calice cum vino puro communione perficiunt»; negli usi di Melk si aggiunge: «vinum purum de vite ac melius quod haberi potest» (*Caeremoniae Mellicenses*, p. 116).

²⁷³ INNOCENZO III, *De sacro altaris*, col. 854, lib. IV, cap. 3.

²⁷⁴ *Consuetudines et observantiae*, p. 168; *Consuetudines Castellenses*, 2, p. 260; ARCHETTI, *La vite e il vino*, pp. 5-6; IDEM, *Tempus vindemie*, p. 455; per la tradizione bizantina, con particolare riferimento al monastero costantinopolitano di Studion, v. TEODORO STUDITA, *Descriptio constitutionis monasterii Studii*, PG, 99, col. 1720: «De divina comunione (...) et utrum in albo an rubeo fortasse vino»; in verità, come ha mostrato PASINI, *Il monachesimo nella Rus'*, pp. 61-64, queste costituzioni monastiche (o *typikon*) non vennero redatte dall'abate Teodoro, ma da un altro monaco studita due secoli più tardi, Alessio, divenuto patriarca di Costantinopoli (1025-1043), che le compilò sulla base degli insegnamenti di Teodoro per il monastero della Dormizione di Costantinopoli (1034 ca); l'influenza di queste regole però fu davvero notevole sia in ambito bizantino che in area slava.

²⁷⁵ INNOCENZO III, *De sacro altaris*, col. 879, lib. IV, cap. 36. Per il colore del vino eucaristico nelle rappresentazioni artistiche, v. D. RIGAUX, *À la table du Seigneur. L'Eucharistie chez les Primitifs italiens 1250-1497*, Paris 1989, p. 242 dove l'autrice presenta anche alcuni casi in cui compare il vino bianco; EAD., *La Cène aux écrivains: une image spécifique des Alpes italiennes*, «Civis», 16 (2000), pp. 11-28; inoltre, i contributi apparsi in *Le Pressoir Mystique*, Actes du Colloque de Recloses (27 mai 1989), a cura di D. Alexandre-Bidon, Paris 1990, con particolare riguardo al saggio di M. PASTOUREAU, *Ceci est mon sang. Le christianisme médiéval et la couleur rouge*, pp. 43-56, specialmente pp. 50 sgg. e di D. RIGAUX, *Le sang du Rédempteur*, pp. 57-67; ma anche, ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 181-182 e, in questo volume, il lavoro di P.M. Gy sul colore del vino per la messa.

Spettava comunque al sacrestano provvedere ogni giorno la quantità necessaria di vino per la messa, andando a prenderlo direttamente in cantina come accadeva a Fruttuaria, vigilare che la sua qualità fosse eccellente e i contenitori sempre ben puliti²⁷⁶; anzi, nelle consuetudini di S. Pietro di Kastler si elencano con cura prodotti che, essendo privi delle caratteristiche proprie del vino, non potevano essere impiegati per la celebrazione eucaristica: ciò valeva per l'agresto, per il vino annacquato, poco alcolico, inacidito, feculento o corrotto, oppure per quello adulterato con spezie, more, melograne e, anche se mescolato con acqua, doveva conservare il sapore del vino²⁷⁷. Bisognava in ogni caso «fare molta attenzione a trovare dell'ottimo vino per offrire il sacrificio, benché anche un vino difettoso non alterava di per sé la purezza del sacramento. E se anche fosse capitato di offrire in sacrificio del vino novello, cioè *mustum*, o del vino inacidito, che è chiamato *acetum*, il sacramento veniva compiuto e consacrato divinamente»²⁷⁸.

Un vino speciale, inoltre, era impiegato a Cluny durante le messe della notte di natale, poiché non era ottenuto da una sola e più pregiata varietà viticola ma mischiandone un po' di quello attinto da tutte le botti della cantina monastica²⁷⁹. Con questa disposizione, Pietro il Venerabile stabiliva che esso non fosse costituito dal fermentato proveniente dal vigneto abitualmente destinato a questo scopo, ma dalla miscela dei vini comuni usati per l'alimentazione dei fratelli, degli ospiti e dei poveri dell'abbazia, per essere sicuro che tutti i contenitori vinari fossero idonei alla conservazione e non contenessero prodotti dal sapore «innaturalem et corruptum». Il loro uso liturgico nelle celebrazioni natalizie era perciò una

²⁷⁶ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 165-166; inoltre, *Consuetudines et observantiae*, p. 168; 194: «ut vasa vinum recipientia semper sint munda».

²⁷⁷ *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 260, il vino per la messa può essere «rubeum vel album, dummodo retineat speciem vini. Cavendum etiam est circa materiam sanguinis Christi, ne sit agresta vel vinum ita debole, quod nullo modo habeat speciem vini; ne sit aqua rubea expressa de panno intincto in vino rubeo; ne sit acetosum vel vinum omnino corruptum; ne sit claretum vel vinum de moris aut malo granatis, quia haec omnia speciem vini non retinent. Cum faecibus etiam vini vel cum vino nimis faeculento confici non potest. Cavendum etiam est sacerdoti, ne apponatur nisi modicum de aqua, quia si tantum apponeretur, quod speciem vini tollet, non conficeretur».

²⁷⁸ INNOCENZO III, *De sacro altaris*, col. 876, lib. IV, cap. 29.

²⁷⁹ *Statuta Petri Venerabilis*, p. 103, statuto 73: «De vino ad missas natalis Domini»; di norma il vino da messa usato nell'abbazia borgognona proveniva da una vigna speciale donata dalla contessa Giuditta d'Auvergne, su richiesta esplicita dell'abate Ponzio, cfr. É. BALUZE, *Histoire généalogique de la maison d'Auvergne*, 2, Paris 1708, p. 53.

garanzia di buona qualità e segno della premura riservata anche ai più deboli nella scala sociale. Non va però trascurata un'altra ragione, certo meno nobile rispetto a quelle addotte, ma non per questo meno sentita e importante: vale a dire, la troppo spesso scadente qualità dei vini che giungevano sulla mensa monastica, come ebbe a riconoscere tra il 1147-1148 lo stesso abate di fronte alle reiterate lamentele dei suoi fratelli per il «vinum maxime aquatum, insipidum et vere vilium» (*troppo annacquato, acidulo e comune*) che veniva loro servito²⁸⁰. Problema che accompagnerà fino alla fine del medioevo la potente abbazia borgognona.

Il rispetto sacramentale, d'altra parte, è un altro elemento da tenere ben presente. Infatti è anche alla sua luce che va interpretato il permesso dato al lettore settimanale di prendere il *mixtum* prima di iniziare a leggere: «per rispetto della santa comunione», commenta san Benedetto (RB 38, 10), mentre il Maestro senza giri di parole precisa: «per non vomitare il sacramento» (RM 24, 14). Come si è già detto, si deve ricordare che il pasto era posto di norma subito dopo la messa e poteva succedere, a causa del digiuno che si protraeva dalla sera precedente, che il lettore potesse non essere nelle condizioni fisiche migliori e durante il suo servizio espellesse accidentalmente qualche particella di comunione rimasta tra i denti o, peggio, vomitasse l'ostia. Tale inconveniente poteva essere evitato assumendo appunto il *mixtus*, cioè bevendo un bicchiere di vino misto ad acqua e accompagnato da un quarto della sua libbra di pane giornaliera, che liberava il cavo orale e si sovrapponeva mischiandosi nello stomaco agli accidenti sacramentali²⁸¹. Il pericolo di espettorare in modo involontario le specie eucaristiche o

²⁸⁰ *Recueil des chartes de l'Abbaye de Cluny*, formé par A. Bernard, complété, révisé et publié par A. Bruel, V, Paris 1894, nr. 4132. Per ovviare a questi inconvenienti nel 1428 si dispose che il priore claustrale avesse la responsabilità della distribuzione del vino e vigilasse affinché fosse «di buona qualità, sano e solo moderatamente allungato con acqua»; ma nonostante queste raccomandazioni, i monaci neri dell'abbazia di Cluny nel capitolo generale del 1436 tornarono a protestare perché al posto del vino promesso veniva data loro dell'acqua rossa «in violazione del regolamento siglato tra l'abate di Saint-Claude e l'uditore apostolico»; nel 1451 inoltre, di fronte ai continui pianti delle monache di Marcigny, il loro priore decise di concedere alle religiose «un vino conveniente, non torbido né acidulo, né viziato di qualche altro cattivo sapore e tagliato soltanto con un terzo di acqua se era troppo forte» (DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, p. 262).

²⁸¹ Già nel commento dell'abate Smaragdo il legame tra il *mixtum* e il rispetto sacramentale era espresso con chiarezza (SMARAGDO, *Expositio in Regulam*, pp. 247, 254; v. anche sopra le n. 108-110 e testo corrispondente); in ogni caso, l'assunzione del 'misto' consentiva al lettore settimanale e ai fratelli incaricati dei servizi di cucina di sopportare meglio il digiuno mentre gli altri monaci erano a mensa

parti di esse, assunte nella comunione, mentre cantavano o pregavano, riguardava però tutti i monaci: se per esempio un fratello cantando eruttava un frammento di ostia intrisa di vino, facendola cadere per terra, si doveva provvedere subito al suo recupero e ad una serie di meticolose abluzioni, mentre il malcapitato doveva scusarsi pubblicamente nella riunione del capitolo e fare penitenza per 40 giorni a pane e acqua o come meglio avrebbe deciso l'abate²⁸². Pene più severe naturalmente colpivano il malcapitato se la causa della sua indisposizione era imputabile a un cattivo comportamento, come nel caso di un'eccessiva «assunzione di vino, di bevande aromatizzate o di birra» e addirittura dell'ubriachezza²⁸³.

Per evitare questi rischi, soprattutto se la comunione non avveniva sotto le due specie o era fatta per intinzione, venne introdotto l'uso di bere del vino puro non consacrato subito dopo l'assunzione dell'ostia per purificare e lavare adeguatamente la bocca e la gola²⁸⁴. I calici contenenti questo vino erano posti sull'altare

(RB 38, 10: «lector ebdomadarius accipiat mixtum priusquam incipiat legere»; 35, 12-13: «septimanarii autem ante unam horam refectionis accipiant super statutam annonam singulas biberes et panem, ut hora refectionis sine murmuratione et gravi labore serviant fratribus suis»); queste disposizioni generali si riscontrano poi praticamente in tutti gli usi monastici e, per esempio in ambito clunicense, UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 725: «De lectore ad mensam», 726: «ante refectionem generalem de pane vinoque praelibat, iuxta prescriptum sancti Benedicti», 727: riguardo ai cuochi «ad mixtum non accipiunt nisi quod sanctus Benedictus praecipit, quartam partem panis absque libra sua, et de vino similiter», 762: spetta al cellerario provvedere «panem et vinum» necessari per tutti; il 'misto' tuttavia entrava a pieno titolo nel regime alimentare dei più deboli e bisognosi, come nel caso del nutrimento dei fanciulli, col. 669: «post tertiam mistum accipitur a pueris».

²⁸² *Consuetudines Beccenses*, p. 176; per il riferimento al lettore, anche *Decreta Lanfranci*, pp. 67 sgg.; mentre per le consuetudini cluniacensi, BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 161-164.

²⁸³ Citiamo dal testo del *Decretum* di Burcardo (cfr. *A pane e acqua. Peccati e penitenza nel Medioevo. Il Penitenziale di Burcardo di Worms*, a cura di G. Picasso, G. Piana, G. Motta, Novara 1986, p. 69); FERREO-LO, *Regula ad monachos*, col. 973, stabilisce 30 giorni di penitenza per il monaco che si ubriaca; SMARAGDO, *Expositio in Regulam*, pp. 117, 258, è sulla stessa linea, così pure FRUTTUOSO, *Regula monachorum*, col. 1107; Ildemaro invece sembra tenere conto delle debolezze umane e affronta la questione cercando di vederne le implicazioni di tipo personale, anche se ritiene – e sulla stessa lunghezza d'onda si pone Pietro il Venerabile – che non dovrebbe neppure sussistere la preoccupazione che un monaco possa cedere nell'ebbrezza, essendo l'incontinenza e la gola proibiti a tutti i cristiani (Ildemaro, pp. 444-445, 447-448; *Statuta Petri Venerabilis*, p. 51). Inoltre, con particolare riferimento alle disposizioni canoniche, il problema dell'ubriachezza è attentamente esaminato da R. Bellini nelle pagine seguenti di questo volume, a cui volentieri rimandiamo.

²⁸⁴ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 55; nella *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, p. 316, si precisa che «post communionem omnes bibant vinum in calicibus» e a p. 292: «accepta communione sacra prebetur eis a custode parum [vinum] in caliculis villuli, ut ex eo lavetur eorum bacca [= bucca]»; *Consue-*

solo al *Padre nostro*, cioè dopo la consacrazione, ed erano ben distinti da quello usato dal sacerdote per il rito; di solito anche questo vino era bevuto interamente, ma se ne avanzava il sacrestano provvedeva ad eliminarlo versandolo insieme all'acqua «in piscina» o, come a San Benigno di Fruttuaria, mettendolo nella botticella dell'aceto in cantina²⁸⁵. In verità va pure ricordato che, mentre le ostie avanzate al termine della comunione venivano riposte nella pisside, i problemi legati alla conservazione del vino – che poteva facilmente inacidirsi – e il pericolo di profanazioni portarono a limitare quello destinato alla consacrazione al minimo indispensabile al celebrante. Ciò favorì l'uso della comunione sotto le due specie con il vino puro non consacrato, che era santificato mediante l'aggiunta di vino consacrato (*immixtio*) o attraverso l'intinzione dell'ostia (*intinctio*)²⁸⁶: a Fleury l'aba-

tudines Fructuarienses - Samblasianae, 2, p. 77; al riguardo anche P. BROWE, *Mittelalterliche Kommunionriten*, «Jahrbuch für Liturgiewissenschaft», 15 (1935), pp. 48-49. Vedi sopra anche le note 224-225 e testo corrispondente.

²⁸⁵ *Consuetudines Affligenienses*, p. 142; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, p. 165.

²⁸⁶ La comunione sotto le due specie, cioè col pane e col vino sull'esempio evangelico, fu una prassi comune almeno fino all'inizio del XIII secolo, anche se perdurò in ambito monastico. In origine, tuttavia, ciò si faceva mediante l'assunzione di un po' di vino consacrato direttamente o con una cannuccia dal calice del celebrante o da altri calici più grandi, ugualmente consacrati (*calices ministeriales*), ma successivamente vennero introdotti due nuovi riti: 1) l'*immixtio* o *commixtio* (mescolanza), che consisteva nel versare poche gocce di vino consacrato in altri vasi pieni di vino normale preparati dagli accoliti e destinati alla comunione dei fedeli. Tale 'miscela' poteva ancora essere chiamata *sanguis dominicus*, quantunque non consacrata, perché quell'unione santificava tutto il liquido. Questo antichissimo rituale, diffuso in Oriente, è attestato a Roma già prima del VII secolo nell'*ordo romanus I* [cfr. *Les 'Ordines Romani' du haut Moyen Âge*, ed. M. Andrieu, II: *Les textes (Ordines I-XIII)*, Louvain 1948 (Spicilegium Sacrum Lovaniense, 23), pp. 90-104, 106] e poi viene ripreso, in forme più o meno confuse, nell'*ordo IV* franco-romano del secolo VIII (*ivi*, pp. 165-167), nell'*ordo V* romano-germanico della seconda metà del secolo IX (*ivi*, pp. 237-238) e nell'*ordo VI* dello stesso periodo, prodotto in Francia e influenzato dalla posizione del vescovo Amalario di Metz (*ivi*, pp. 249-250; per questi aspetti dell'*ordo romanus*, anche F. Dell'Oro in questo volume): «Sed ipse pontifex confirmatur ab archidiacono in calice sancto, de quo parum refundit archidiaconus in maiorem calicem, sive cyphum, quem tenet acolitus, ut ex eodem sacro vaso confirmetur populus: quia vinum etiam non consecratum, sed sanguine domini commixtum, sanctificatur per omnem modum». A partire da Amalario († 853), tuttavia, l'*immixtio* cominciò a subire un'interpretazione teologica – si sosteneva, cioè, che l'aggiunta di una piccola quantità di vino quello consacrato o il contatto col pane trasformasse tutto il vino in sangue di Cristo, santificandolo e consacrandolo –, ma senza avere mai un'approvazione da parte della Chiesa che, in seguito, la respinse decisamente (v. ad esempio INNOCENZO III, *De sacro altaris*, col. 877, lib. IV, cap. 31, cit. sopra alle note 224-225). Questa pratica aveva il pregio di evitava alcuni inconvenienti connessi con la comunione sotto le due specie, quali il versamento del vino consacrato durante la distribuzione ai fedeli, il conseguente rischio di profanazione e l'eventuale suo inacidirsi, qualora, dopo la distribuzione al popolo, ne fosse rimasta una certa quantità nel

te si comunicava ponendo la particola nel calice con il vino puro «non consecrato», dopo di che tutti facevano la comunione in silenzio, e la stessa cosa avveniva a Cluny e a Eynsham secondo l'abate Aelfric, come pure a Vallombrosa²⁸⁷.

calice. In seguito quest'uso venne abbandonato, ma rimase l'abitudine di bere del vino ordinario dopo la comunione in segno di rispetto, al fine di evitare che tossendo qualche particella di pane sfuggisse dalla bocca e andasse profanata [sul problema della *commixtio* eucaristica, cfr. M. ANDRIEUX, *Immixtio et consecratio*, Paris 1915; J.P. DE JONG, *Le rite de la commixtion dans la messe romaine*, «Revue bénédictine», 61 (1951), pp. 15-37; ripreso in ID., *L'arrière plan dogmatique de la commixtion dans la messe romaine*, «Archiv für Liturgiewissenschaft», 3/1 (1953), pp. 78-98; RAFFA, *Liturgia eucaristica*, pp. 88-92, 470-471]. 2) L'*intinctio*, invece, consisteva nell'intingere del pane consacrato nel vino distribuendolo poi ai fedeli. Di quest'uso, ancora praticato nei riti orientali, nella messa romana non resta che una debole traccia nell'azione del sacerdote che stacca un pezzetto di ostia e la lascia cadere nel calice; si trattava di una pratica molto diffusa e dai forti contenuti simbolici, in quanto prefigurava l'unità nell'eucaristia del corpo e del sangue del Signore, attestata già nel IV concilio di Braga del 675, dove venne però condannata a motivo della sua difformità dal racconto evangelico della cena (I.D. MANSI, *Sacrorum Conciliorum nova et amplissima collectio*, XI, (rist. anast.) Graz 1960, coll. 155-156, can. 2); il suo uso generale in età carolingia è attestato da numerosi testi, a partire da AMALARIO, *Liber officialis*, ed. I.M. Hanssens, in *Amalarii episcopi opera liturgica omnia*, II, Città del Vaticano (Studi e testi, 139), p. 107, di cui parlano anche le *Lectiones discrepantes longiores* del *Liber officialis*, cap. 3: *De praesentatione corporis domini in altari et calicis cum vino non consecrato*: «(...) Sanctificatur enim vinum non consecratum per sanctificatum panem. Postea communicant omnes» (*Ibidem*, p. 546); ma similmente si esprimono sia il *Pontificalis Maguntinum*: «sanctificat autem vinum non consecratum per sanctificatum panem» [*Le Pontifical romano-germanique du dixième siècle. Le texte*, ed. C. Vogel, R. Elze, II, Città del Vaticano 1963 (Studi e testi, 227), p. 93 nr. 335], sia lo PSEUDO ALCUINO, *De divinis officiis liber*, PL, 101, coll. 1210-1211, cap. 18, che riprende le stesse parole: «Sanctificatur autem vinum non consecratum per sanctificatum panem. Tunc communicant omnes cum silentio». Il rito dell'*intinctio* venne poi condannato dal concilio di Clermont nel 1096, presieduto significativamente dal cluniacense Urbano II, con la deroga però che poteva essere praticato laddove fossero state prese le necessarie precauzioni onde evitare ogni versamento (MANSI, *Sacrorum Conciliorum*, XX, col. 818, can. 28: «Ne quis communicet de altari nisi corpus separatim et sanguinem similiter sumat, nisi per necessitatem, et per cautelam»), mentre nel 1118 Pasquale II, scrivendo all'abate di Cluny Ponzio, lo limitò solo ai bambini e agli infermi «qui panem absorbere non possunt» (MANSI, *Ibid.*, col. 1013; ripreso in PASQUALE II, *Epistulae et privilegia*, PL, 163, col. 442, epist. 535: *Ad Pontium Cluniacensem abbatem. De non porrigenda comunione intincta*). In ogni caso, dalla fine dell'XI secolo la pratica della comunione sotto le due specie andò via via scemando a favore della comunione sotto la sola specie del pane; questa evoluzione era il risultato dell'acceso dibattito teologico sull'eucarestia, in corso nei secoli a cavallo del Mille, e della preoccupazione di evitare i rischi di profanazione o mancanza di rispetto verso il sacramento, ma soprattutto al fine di contrastare più efficacemente l'erronea interpretazione di quanti ritenevano che la presenza di Cristo non fosse tutta intera sia nel pane che nel vino, ma solo dalla loro unione (v. in proposito INNOCENZO III, *De sacro altaris*, col. 866); infine, praticata universalmente dalla fine del medioevo, la comunione soltanto col pane ebbe la sua definitiva sanzione normativa e dottrinale durante la XXI sessione del concilio tridentino (C. TESTORE, s.v., *Comunione eucaristica*, in *Enciclopedia cattolica*, IV, Roma 1950, coll. 134-142).

²⁸⁷ Per l'uso dell'intinzione da parte dei cluniacensi, v. *Liber tramitis*, pp. 81-82, 270-271; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 225-226; inoltre, per gli usi monastici della comunione a Fleury,

Al termine della comunione, le ostie rimaste erano poste nella pisside aurea mentre nel calice vuoto il suddiacono versava un po' di vino per lavarlo, facendo lo stesso con la patena e dandolo al diacono che lo beveva; si versava poi dell'altro vino nel calice per un'ulteriore abluzione, che veniva bevuto e quindi il diacono lo asciugava con il suo *pannulum* facendolo riporre nell'*armarium* insieme all'ampollina. Da ultimo, il suddiacono porgeva un po' di vino al sacerdote per lavarsi le dita con cui aveva preso l'ostia, che era bevuto subito dopo²⁸⁸. Ciò mostra come la liturgia eucaristica era regolata da una complessa e scrupolosa ritualità, a conferma della viva preoccupazione e del rispetto con cui si compiva l'azione sacramentale. «Occorre soprattutto ricordare – scrive in proposito Rodolfo il Glabro – che il pane e il vino trasformati per darci la vita nel corpo e nel sangue del Signore Gesù Cristo non possono mai subire alcuna alterazione, né essere messi in pericolo da qualche incidente. Quando capita che l'eucaristia venga trascurata o distrutta per negligenza di coloro che la maneggiano, per costoro, se non sono pronti a fare penitenza, è sicuro un giudizio di condanna (...). Al tempo del venerabile abate Guglielmo da Volpiano – continua il cronista –, nella chiesa adiacente il monastero di Moutiers-Saint-Jean, il giorno di pasqua capitò che il calice del sangue vivificante sfuggisse dalle mani del sacerdote e cadesse a terra. Non appena il nostro abate, uomo di acuto ingegno, lo seppe, ordinò che tre dei suoi monaci facessero penitenza per espiare questa colpa: temeva infatti che l'atto commesso dal maldestro prete potesse coinvolgere con lui anche i suoi monaci nel castigo vendicatore, cosa che certamente si sarebbe verificata senza la saggia accortezza dell'abate, come l'avvenimento poi confermò»²⁸⁹.

Cluny, Eynsham e Vallombrosa, cfr. *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, pp. 55: «accepto calice cum vino puro communionem perficiunt», 75-76: «calice cum vino non consecrato ponant super altare (...), sumat abbas de sancto sacrificio et ponat in calicem nihil dicens et communicent omnes cum silentio»; *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, p. 91: «Tunc mittat hostiam in vino non consecrato. Deinde communicent omnes etiam infantes»; testo ripreso anche nella *Redactio Wirzburgensis*, p. 303; AELFRIC, *Epistula ad monachos*, p. 172: «calicem cum mixto vino non consecrato»; *Redactio Vallumbrosana*, p. 353: «subdiaconus deferat calicem cum vino non sacro (...), corpus domini super altare ponatur et calix cum vino (...), sacerdos vero iuxta morem mittat unam particulam in non sacro vino et ita communionem sumat»; al riguardo anche K. HALLINGER, *Neue Fragen der reformgeschichtlichen Forschung*, «Archiv für Mittelrheinische Kirchengeschichte», 9 (1957), pp. 28-29; e per il confronto con gli usi orientali, ID., *Progressi e problemi della ricerca*, pp. 285-286.

²⁸⁸ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 44-47, 169; *Consuetudines et observantiae*, p. 80.

²⁸⁹ «Tutto quanto abbiamo sopra riferito – prosegue il cronista – ha lo scopo di esortare a credere fermamente che se in qualche luogo capitano per negligenza degli incidenti a questo sacro e vivifican-

Nelle consuetudini dell'abbazia di Bec, dove era stato maestro Lanfranco, trova infine ampio spazio la casistica relativa alle mancanze di rispetto verso il corpo e il sangue del Signore²⁹⁰. In esse, infatti, in maniera abbastanza dettagliata si spiega come ci si doveva comportare se per negligenza o dimenticanza il sacerdote tralasciava di mettere l'acqua o il vino nel calice, stabilendo anche un diverso livello di gravità del suo comportamento; ma indica altresì il da farsi, per esempio, se una goccia di vino cadeva accidentalmente sulla tovaglia, se una mosca o un pidocchio finiva nel calice o andava a posarsi sull'ostia, se dopo aver fatto la comunione, a causa di una indisposizione fisica, capitava di vomitare l'eucarestia, e così di seguito, oppure se dal pane intinto troppo nel calice se ne staccava un pezzo che cadeva sull'altare o per terra, se una briciola andava a finire fuori dalla patena... in tutti questi casi si fermava ogni funzione, bisognava recuperare ciò che si poteva delle sacre specie, lavare con vino e acqua per tre volte accuratamente e bere l'intera lavatura, fino a bruciare la stuoia o il tappeto e conservare le ceneri «in sacrario». Qualora poi ad un fratello fosse capitato un 'infortunio' sacramentale fuori dal monastero, al suo rientro doveva sottoporsi al giudizio del superiore e riparare in modo conveniente, restando a pane e acqua per un congruo periodo.

Il vino sulla tavola dei monaci

Al termine di questo lungo percorso nella tradizione e nelle consuetudini monastiche, resta da chiedersi quale fosse il vino che giungeva sulla mensa dei monaci, quale la varietà di tutti i giorni e quali i fermentati destinati alle feste, come pure quale apporto abbia dato alla coltura viticola il mondo cenobitico. Diciamo subito che la risposta, per quanto articolata, non può che essere provvisoria, anche perché il quadro d'insieme che ne risulta riguarda necessariamente la vitivinicoltura medievale europea con le sue differenti caratterizzazioni geografiche – altra è infatti la situazione delle regioni mediterranee da quella dell'Europa

te dono, la vendetta divina non tarda a colpire, ma al contrario in tutti i luoghi in cui viene trattato con cura e la dignità dovute, non mancherà l'abbondanza di ogni bene» (RODOLFO IL GLABRO, *Storie dell'anno Mille*, pp. 160-161).

²⁹⁰ *Consuetudines Beccenses*, pp. 174-177; disposizioni che ricorrono tuttavia anche in altre testi, cfr. *Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, pp. 306-307, cap. 20: «De negligentis que eveniunt ad missam»; *Consuetudines Castellenses*, pp. 91-92, 218; *Consuetudines et observantiae*, pp. 38-39.

centro settentrionale e insulare –, i limiti colturali, la diversità delle fonti disponibili e il conseguente approfondimento degli studi²⁹¹.

A tavola i monaci ricevevano in primo luogo vino puro (*merus*), bianco e rosso – *purum et integrum*, precisano le consuetudini di Treviri –, che veniva poi temperato con acqua e per questo era detto anche *linphatum*, ma vino annacquato era pure il misto assicurato al lettore, agli inservienti di cucina e quello dato per la ‘colazione’ ai *pueri*, nel quale si intingeva del pane²⁹². Il Maestro precisa che al ter-

²⁹¹ Per un primo inquadramento della vitivinicoltura medievale europea, si veda ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 25-172 e i contributi precedenti di Cortonesi, Matheus, Vaquero Piñeiro, Racine, Kislinger, Lumperdean e Branca. Non ci è stato possibile prendere visione del lavoro di D. SEWARD, H. JOHNSON, C. DAAGE, *Les moines et le vin. Histoire des vins monastiques*, Paris 1982 (trad. dall’ediz. inglese, *Monks and wine...*, London 1979).

²⁹² Per il vino puro, ISIDORO, *Etymologiae*, col. 711: «Merus dicimus, cum vinum purum significamus (...), purum atque sincerum»; BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum*, col. 1132: «Merus, calicem sive cyathum vini»; per le varietà di «vinum rubeum vel album», *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 260 e, in ambito cluniacense, GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 945, descritte attraverso il linguaggio dei segni: «Pro signo vini rubei indicem in gena trahe; pro signo vini claris, duos digitos oculo circumpone»; non dissimili sono le norme degli statuti riformati di Grandmont: «Pro vino albo, pone digitum super supercilium. Pro vino rubro, frica cum uno digito super faciem» [MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*, col. 962; per il rinnovamento di Grandmont, v. C. HUTCHISON, K. DOUGLAS, *The Hermit Monks of Grandmont*, Kalamazoo (Michigan) 1989 (Cistercian Studies Series, 118)]; per gli usi trevirensi tardo medievali attestati da Giovanni Rode, *Consuetudines et observantiae*, p. 166; per il misto di vino e acqua, invece, *Monumenta aevi Anianensis*, in *Initia consuetudinis*, p. 276; indicazioni riprese in ambito cluniacense, *Liber tramitis*, pp. 113, 179, 220, 224, 231, 249, 250: «si bis comeditur, qui vult mixtum sumere de sua iustitia atque libra post missam edant absque versu»; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 669: «post tertiam mistum accipitur a pueris», 726: «ante refectionem generalem [al lettore] de pane vinoque praelibat juxta prescriptum sancti Benedicti», 727: «ad mistum non accipiunt [gli inservienti di cucina] nisi quod sanctus Benedictus praecipit, quartam partem panis absque libra sua, et de vino similiter», 762; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 993; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 1, pp. 52: «finita missa vadant ebdomadarii coquinae et lector mensae et cellarius necnon infantes accipere mixtum (...). Ebdomadarii vero nichil habeant singulatim ad mixtum nisi quartam partem libre panis et singulos biberes sicut sanctus Benedictus precipit», 53-54, 56: «cellarius (...) galetam tenens dispenset convenienter et temperate», 94, 136, 206, 208; 2, pp. 169: «mixtum dat eis de pane et vino», 228: «De mixto»; *Consuetudines Cluniacensium antiquiores*, pp. 14, 282, 275, 300, 350 e nell’ambito bavarese la *Redactio Burgundica - Mellicensis - Moriana*, p. 256 precisa che, dopo la messa, tutti vanno in refettorio per il *mixtum*: «panem qui vocitatur foliatum et fialam potionis claram vel turbulam unicuique porrigant»; per l’ambito non cluniacense, *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 55, servitori e *infantes* ricevono il misto; *The Customary of the benedictine Abbey*, p. 186: «omni die anni inveniet refectorarius servitoribus et lectori panem unum de pondere ad mixtum sumendum, cuius quarta pars datur illi qui de lavatorio curam gerit»; *Consuetudines Affligenienses*, pp. 148, dopo la comunione «accipiunt mixtum iuvenes, sicut semper solent quando bis comeditur», 167; *Statuta Casinensia*, p. 221 al lettore e agli inservienti «nichil aliud ad comedendum et bibendum

mine del pasto i fratelli che avevano ancora sete dovevano dirlo e subito veniva preparata per loro *pusca* con l'aggiunta di acqua calda – *caldos* o *caldellos* secondo la tradizione antica, attestata anche in Cesario di Arles, in Aureliano e nella *Concordia regularum*²⁹³ – oppure addizionata *cum iotta*, cioè con erbe aromatiche, per renderla più gradevole (RM 28, 9). La *pusca*, costituiva perciò la base di una bevanda semplice e comune dal sapore tendenzialmente acidulo, apprezzata per le sue proprietà rinfrescanti e digestive²⁹⁴; essa, sia pure con varie denominazioni (*posca*, *marello*, *picheta*, *mesgio*, *aquatium*, ecc.), risulta ampiamente documentata nelle fonti medievali per indicare tanto i vinelli leggeri, ottenuti dalla seconda torchiatura delle vinacce rinvigorite con l'aggiunta di acqua – come nel caso delle monache di Santa Giulia di Brescia che, alla fine del Duecento, permettevano ai coltivatori della loro vigna, posta nel brolo dietro il cenobio, di fare «*vinum marellum* se lo volevano»²⁹⁵ –, quanto una pozione a base di aceto o di vino inacidito. Per la sua componente alcolica, tuttavia, poteva essere impiegata anche per il confeziona-

pro misto detur nisi quod regula iubet»; *Caeremoniae Sublacenses*, pp. 92-93, 96: «et vinum cum aqua iuxta posita»; *Caeremoniae Mellicenses*, p. 70: «mixto vero, quod servitor et lector recipiunt, sit panis et vinum in certa mensura, prout regula docet»; *Consuetudines Castellenses*, 1, pp. 128, 174: «mensura mixti sit quarta pars librae panis et biberes vini ad unum moderatum haustum», 274; 2, p. 50: «dector et ministri accipiant mixtum cum benedictione, scilicet panem et vinum, et non aliud comestibile, et hoc sedendo tempore et loco oportuno»; *Ibid.*, p. 119 cap. 32 delle *Concordantiae ac discordantiae trium observantiarum*: «pro mixto vero extra dies ieiuniorum ecclesiae accipiunt quartam partem panis librae et tertiam partem mensurae vini»; *Consuetudines et observantiae*, pp. 183 a tavola «vinum temperet», 195: «servitor mensae habet aquam ad lymphandum», 196 lettore e inservienti «singulos biberes et panem in mixto seu aliquid pulmenti accipiant (...), tantum panis in vino mixtus».

²⁹³ *Praecepta S. Pachomii*, pp. 24, 30, cap. 45 e 54; AURELIANO, *Regula ad monachos*, col. 395; BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum*, col. 1133: «caldellos, pusca calida».

²⁹⁴ PINI, *Vite e vino*, p. 108; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia quantitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981, pp. 383, 386, 423; J.-L. GAULIN, *Tipologie e qualità dei vini in alcuni trattati di agronomia italiana (sec. XIV-XVII)*, in *Dalla vite al vino*, pp. 68-72; su tutti si veda, da ultimo, i rimandi offerti da ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 440-444; vino inacidito o misto ad aceto era somministrato anche ai soldati romani durante le spedizioni perché ritenuto più dissetante del vino o dell'acqua semplice (v. il contributo di C. Cogrossi alla nota 74 e testo corrispondente in questo volume); è assai significativo poi quanto, ancora in età moderna, scriveva il Tanara: «misticasi poco aceto con molta acqua, e fassi bevanda rinfrescativa, usata l'estate, da' lavoratori in campagna, per ripararsi da' rigorosi caldi nell'ardente sole, e per risparmiar di molto vino, oltre che estingue assai la sete» (V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, in Venetia 1687, p. 59).

²⁹⁵ Archivio di Stato di Brescia, Archivio storico civico, S. Giulia, busta 7, f. 82^r (Brescia, 8 gennaio 1294); qualche cenno anche in G. ARCHETTI, *La vite in Lombardia in età medievale. Note storiografiche sull'ultimo decennio di studi e ricerche*, «Civiltà bresciana», IX/1 (2000), pp. 25-26.

mento di infusi, bevande o sciroppi dalle proprietà medicamentose e ricostituenti; con sagace ironia ne dà conto san Girolamo quando parla di coloro che, per aver fama di astinenza, non bevevano acqua e non mangiavano pane, ma poi sorvegliavano a più riprese «non calice sed concha» di «sorbitiunculas delicatas»²⁹⁶.

A questi prodotti, più o meno alcolici, si possono aggiungere i fermentati a base di datteri, attestati nelle regole orientali, e di altri frutti come il *moratum* o vino di more, bevuto a Corbie e ancora a S. Pietro di Kastler alla fine del medioevo insieme all'infuso di chicchi di melagrana, ma registrato con cura già nel *capitulare de villis* accanto al vino nuovo e a quello vecchio, all'aceto, al vin cotto, all'idromele (*medum*), al sidro (*sicera*) ottenuto dalle mele selvatiche, al liquore di pere e alla birra senza luppolo (*cervisia*)²⁹⁷, diffusa non solo nell'area celtica. Una gamma di prodotti che rispecchia le abitudini colturali delle regioni continentali,

²⁹⁶ GIROLAMO, *Epistulae*, I, p. 435, epist. 52, 12, nella quale si fa esplicito riferimento anche al *betarum sucum* (*Ibid.*). Nel commento alla RM la Grilli (p. 111) identifica nella *iotta* un decotto di bietolone rosso o erba rapa (*Atriplex hortensis*), dal gusto poco intenso presente anche nelle regioni dell'Europa settentrionale; la Nada Patrone rileva però che, nelle regioni temperate, a tale varietà doveva essere preferita l'*Atriplex silvestris*, un tipo di pianta erbacea dal sapore più agro e dissetante (NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 298-299 e nota 63); alla fine del medioevo, inoltre, il medico pavese Antonio Guainerio parla della *jotha* o *rojtha* come di una bevanda molto dissetante fatta con mosto di uva nera o vino rosso molto robusto mescolato con chicchi di melagrana (NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, p. 381).

²⁹⁷ Il vino di more era ottenuto con il fermentato d'uva o mosto e l'aggiunta di more selvatiche, miele e spezie, cfr. *Consuetudines Corbeienses*, pp. 368-369; *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 260; *Capitulare de villis*, in *Capitularia regum Francorum*, ed. A. Boretius, V. Krause, MGH, *Leges*, I, Hannoverae 1883, pp. 82-91, cap. 34, 45, 62; per il commentato e la traduzione, v. B. FOIS ENNAS, *Il Capitulare de villis*, Milano 1981, la cui importanza è ricordata anche da PINI, *Vite e vino*, p. 67 e n. 51. L'idromele, bevanda alcolica tratta dal miele, diluito in acqua, e fermentata con lungo e lento calore, era molto diffusa [ISIDORO, *Etymologiae*, col. 713; *Cartulaire de l'abbaye de Redon en Bretagne*, ed. A. de Courson, Paris 1863, p. 383 (a. 1062); GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 945; gli usi di Treviri parlano di una «maiore copa medone» (B. ALBERS, *Consuetudines monasticae*, 5, Montis Oliveti 1912, p. 42); NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, pp. 371, 373; EAD., *Monachis nostri ordinis*, p. 322] ed è attestata anche nel linguaggio muto dei segni (GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 945: «Pro signo medonis, praemisso signo bibendi, manum ori applicabis, lambentemque simulabis, quod et mellis signum est»); quanto al sidro, la sua produzione riguarda soprattutto l'Europa anglosassone, benché il significato del termine *sicera* sia piuttosto ampio, come spiega Isidoro di Siviglia, definendola: «omnis potio quae extra vinum inebriare potest (...) ex succo frumenti vel pomorum conficiatur, aut palmarum fructus in liquore exprimantur», e riguardo alla sua preparazione aggiunge: «coctis frugibus aqua pinguior, quasi succus, colatur et ipsa potio sicera noncupatur» (ISIDORO, *Etymologiae*, col. 713); questa pluralità di significati è bene attestata da VALDEBERTO, *Regula ad virgines*, col. 1062: «sicera liquoris, id est, cervisiae»; *Cartulaire de l'abbaye de Redon*, p. 383 (a. 1062) che fa riferimento ad entrate «de selegia»; per l'ambito cistercense, *Statuta capitulorum generalium*, I, pp. 87, 97, 159, 193, 273 e NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 322-323; inoltre, INNOCENZO III, *De contemptu mundi*, col. 724.

poco adatte allo sviluppo della vite; se ci spostiamo però più a sud il quadro è ben diverso: a Montecassino il vino abbondava e i suoi monaci, ad esempio d'estate, ricevevano un frutto e *singulas fialas* da bere dopo nona, mentre durante la fienagione chi lavorava sotto il sole beveva a metà mattina vino intriso di miele (*potionem ex melle*) e i malati trovavano cura e sollievo alle loro infermità nei preparati a base di erbe, miele rosato, vino e mosto²⁹⁸.

La bevanda tuttavia più usata nell'Europa del nord era la birra, che accompagnava e talvolta persino sostituiva il vino nell'alimentazione cenobitica; nei giorni «in cui viene tolto il vino – si legge nei decreti sinodali di Aquisgrana (816) –, sia concessa una doppia emina di buona birra», abitudine che sembra fosse in uso nelle grandi abbazie di Fulda e Corbie²⁹⁹. Nella regione di Oxford i monaci ricevevano *vinum et cervisiam*, ai poveri e agli ospiti di Eynsham venivano propinati *panem et cervisiam*, al cantore dello stesso cenobio era riservata la birra di qualità migliore e la sua presenza tra i *condimenta* necessari doveva essere garantita dal cellerario al monaco *refectorarius*, il quale preparava *panem et potum* per i fratelli, assicurandosi che la birra servita a pranzo e a cena fosse sempre recente e alla giusta temperatura per essere gustata, cioè non ghiacciata d'inverno né tiepida d'estate³⁰⁰. Nel monastero austriaco di Kastler, inoltre, durante la cena la pietanza poteva essere seguita da una *schenka* o due, cioè da una doppia razione di birra³⁰¹, a discrezione del priore; anche dopo compieta era permesso prendere un po' di birra, assolutamente proibito invece era bere il vino³⁰².

Rispetto all'area mediterranea, la diversità dei vini prodotti e consumati nell'Europa del nord era dovuta naturalmente alle differenti condizioni climatiche, pedologiche e ambientali, come registrano le consuetudini di Fleury: «abbonda

²⁹⁸ *Theodomari abbatis Casinensis epistula ad Karolum regem*, pp. 164-165; *Statuta Casinensia*, pp. 241-245-246.

²⁹⁹ Benedetto di Aniane, p. 109, cap. 20; *Consuetudines Corbeienses*, pp. 418-419; *Collectio capitularis Benedicti Levitae*, in *Initia consuetudinis benedictinae*, pp. 547-548: «ubi autem vinum non est unde emina detur duplicem mensuram de cervisia»; *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, pp. 283-284, 293, 312; anche GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsauenses*, col. 945 e ISIDORO, *Etymologiae*, col. 713; inoltre, ZIMMERMANN, *Ordensleben*, pp. 56, 278.

³⁰⁰ *The Customary of the benedictine Abbey*, pp. 186-187.

³⁰¹ «Si priori visum fuerit propter labores eiusdem diei vel sequentis, poterit fratribus in cena pietantiam cum una schenka vel duabus, secundum quod est numerus personarum, administrare» (*Consuetudines Castellenses*, 1, pp. 283-294; a proposito del termine *schenka*, cfr. M. LEXER, *Mittelhochdeutsches Handwörter*, II, Leipzig 1876, p. 702: «quatuor mesure cerevisie que schenk dicuntur»).

³⁰² *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, p. 312; *Consuetudines Beccenses*, p. 173.

tanto la birra in Germania quanto il vino in Gallia»³⁰³; ciò rende ragione pure del fatto che i fermentati elaborati con l'aggiunta di altre sostanze e il numero delle sofisticazioni vinicole siano di gran lunga più numerosi nelle regioni settentrionali che in quelle meridionali³⁰⁴. I vini poco robusti ottenuti in zone climaticamente poco adatte, infatti, erano insaporiti e rinforzati con spezie, miele, frutta, erbe aromatiche sia per renderli gradevoli al palato e più nutrienti, sia per conferire loro il colore, la corposità e la robustezza di cui erano privi, ma tipici dei fermentati delle zone più calde. Nell'abbazia di Fleury, non lontano da Orléans, vi era una grandissima attenzione alla produzione e alla cura del vino ricavato dai vigneti attigui al cenobio; questo compito era affidato al *previsor vinearum*, un monaco dalle qualità non comuni – chiamato per metonimia: *fratello Bacco* – perché doveva essere dotato «di grande ingegno e fervore spirituale» per sovrintendere ai lavori viticoli e soprattutto all'imbottamento del vino nuovo al tempo della vendemmia³⁰⁵.

Di un monaco responsabile delle vigne abbaziali dà conto all'inizio del IX secolo anche Wala di Bobbio e questa tradizione è ripresa nelle consuetudini di Cluny redatte da Bernardo al tempo dell'abate Ugo³⁰⁶; Udalrico di Ratisbona invece, e con lui anche Guglielmo di Hirsau, parlano del *custos vini* come di un collaboratore del cellerario, il cui compito era quello di «ricevere e custodire il

³⁰³ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 26.

³⁰⁴ Si vedano al riguardo B. PFERSCHY, *Weinfälschung im Mittelalter*, in *Fälschungen im Mittelalter*, Internationaler Kongreß der MGH (München, 16.-19. September 1986), a cura di H. Fuhrmann, V, Hannover 1988 (MGH Schriften, 33/V), pp. 669-702; EAD., *Weinfälschung und Weinbehandlung in Franken und Schwaben im Mittelalter*, in *Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit*, Vorträge des gleichnamigen Symposiums vom 21. bis 24. März 1996 in Heilbronn, a cura di C. Schrenk, H. Wechbach, Heilbronn 1997 (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, 9), pp. 139-178; utili riferimenti anche in MATHEUS, *Viticultura e commercio del vino*, pp. 112-119; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 66-77, 471-473.

³⁰⁵ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 32: «Vinearum previsor sive nemorum monasterio adiacentium ordinatur, vir magni ingenii atque fervoris spiritualis frater, qui subtili custodia et vineas procurat et quernas arbores ne succidantur curam gerit. Ad illum pertinet cura omnis vinearum et operariorum merces, quam ipse a camerario exigit et cautus dispensat. Autumnali tempore quando maturante vini flore uvarum collectio instat, adiuncto fratrum solatio sollicitus invigilat quoad tutum vasatur repaguloque committitur. Vocatur autem metonimice frater Bachus».

³⁰⁶ *Breve Memoracionis Walaie abbatis*, appendice alle *Consuetudines Corbeienses*, p. 422 (databile intorno all'834-836): «Custos vinearum provideat»; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 151-152, dove però non si parla della custodia del bosco, ma solo di quella delle vigne.

Sequitur bñdictio vne.
Bene dic dñe hos fruc-
 tus novos vne. quos
 tu dñe de rore celi ⁊ munda-
 tiōe pluuiar. ⁊ tēpore serenita-
 te ad maturitatē pducē di-
 gnatus es. ⁊ dedisti eos ad
 usus nrōs cū grāa actiōe p-
 cipe. i noie dñi nri ihu xpi.
 Per eūdem. ¶ Seq̃t bñdictio
Go dñe noue dom⁹. oꝛo.
 patre oipotentē supplica-
 ter exoram⁹ p hac domo. ⁊ p
 dom⁹ hui⁹ hitatoribz. hac spe.
 vt eam bñdicē. ⁊ sc̃ificā

vino»³⁰⁷. Infatti, terminata la vendemmia, il priore gli diceva quanto vino doveva essere destinato alle varie necessità monastiche ed egli provvedeva alacremente allo scopo; quando poi i *fratres* dovevano avere il *pigmentum* si procurava le spezie dal camerario e le metteva nella giusta misura; non riposava nel dormitorio comune, ma il suo posto era in cantina accanto al cellerario e alla lucerna accesa. A San Benigno di Fruttuaria questi compiti erano assolti dal *cellerarius de vino*, il quale operava in stretto raccordo con gli incaricati del refettorio, dell'infermeria, dell'*hospitale* e della sacrestia³⁰⁸; a lui competeva, infatti, provvedere il vino destinato alla mensa dei fratelli, alla liturgia, agli infermi, ai poveri e agli ospiti ricorrendo – se necessario – all'aiuto di collaboratori e, se dava del vino a quanti facevano le pulizie, andavano a prendere l'acqua o confezionavano il vino speziato, non per questo veniva ripreso; sotto la sua responsabilità ricadevano le forniture e l'uso del miele, con il quale si preparava il *vinum mixtum* o *pigmentum*, come pure aprire le porte della cantina per la processione domenicale dei monaci. A San Matteo di Treviri, infine, il *custos vini* teneva un libro contabile con le entrate e le uscite che sottoponeva mensilmente alla revisione dell'abate, predisponendo il vino *rubeo* per la messa e quello destinato all'accoglienza, provvedeva alla pulizia dei contenitori vinari per evitare l'inacidirsi o il guastarsi dei prodotti³⁰⁹.

A San Benedetto di Fleury si beveva con gioia il vino «recens et friscum» che il monaco addetto al refettorio versava a ciascuno nella grandi coppe di vetro (*iustitiae*); queste, al termine del pasto, erano coperte con le ciotole (*paterae*) della pietanza per preservare il vino, salvaguardandolo specialmente d'estate dalle mosche e dagli insetti³¹⁰. Ma accanto al vino puro di tutti i giorni, durante le feste era servito quello pigmentato, detto anche *clarum* o *claretum*, *herbolatum*, *hysopatum*

³⁰⁷ UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 762, cap. 19: *De custode vini*; ripreso alla lettera in GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsauenses*, col. 1104.

³⁰⁸ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, pp. 40, 185, 239-240.

³⁰⁹ Provvedeva cioè che il vino fosse sempre in buono stato di conservazione, «purum et integrum, non pendulum aut fortassis vasorum corruptione insipidum» (*Consuetudines et observantiae*, p. 166, anche 193-194 sgg.); negli usi di Melk si parla di «vinum mediocre et sano» (*Caeremoniae Mellicenses*, p. 69) e in quelli di Kastler di vino «debole, acetosum, corruptum, feculentum» (*Consuetudines Castellenses*, 1, p. 260); per il problema della pulizia dei contenitori vinari nel medioevo, cfr. ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 389-433 *passim*.

³¹⁰ Per ripararsi anzi dal tedio fastidioso procurato dalle mosche d'estate, i fratelli si armavano di piccoli 'scopini' fatti con fasci di erba legnosa (*abigalia*) o di piume di volatili (*Consuetudines Floriacenses antiquiores*, pp. 26-27), attestati anche in ambito cluniacense (BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 159 e GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsauenses*, col. 946, dove il termine usato è «flabello»).

e a Hirsau popolarmente *liitranch* – un fermentato profumato, tendenzialmente bianco ma anche *vermilio*, cosparso di spezie rare e diverse, di erbe aromatiche, anice e issopo –, oppure quello intriso di miele (*mellitum*), denominato anche *uvasledam* forse a motivo del suo sapore dolce e fresco, simile al vino novello o al mosto³¹¹. L'uso di vini speziati, in realtà, era antichissimo e già il vangelo di Marco ricorda che durante la crocifissione di Gesù «vullero dargli un po' di vino drogato, ma egli non lo prese» (Mc 15, 23), riferendosi alla prassi di dare ai condannati a morte vino e mirra prima del supplizio per le sue virtù sedative e calmanti. Di essi fanno menzione molti testi, da Gregorio di Tours e Isidoro di Siviglia ad Alcuino, fino alle *consuetudines* di Cluny³¹², dove il *pigmentum* è indicato anche

³¹¹ *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 28: «vinum purum sive pigmentatum quod clarum dicunt vel herbolatum vel hysopatum necnon mellitum quod uvasledam vocant»; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsangienses*, col. 945: «potionis pigmentatae, quae claretum, id est liitranch dicitur a pluribus» (per l'uso di vini speziati in area tedesca «Lautertranck» o «Luttertranck», v. sopra il contributo di Matheus alla nota 107 e testo corrispondente); *Redactio Fuldensis-Trevirensis*, pp. 283-284, i fratelli ricevevano da novembre fino alla quaresima: «ligumina optime cum vino aut cervisia, quae illa regione videbitur rara, insuper aneto aliisve herbis quae sunt boni odoris parata infusa sufficienter»; al riguardo anche ZIMMERMANN, *Ordensleben*, pp. 56, 278.

³¹² GREGORIO DI TOURS, *Historiarum libri X*, ed. B. Krusch, W. Levison, MGH, *Scriptores rerum merovingicarum*, Hannover 1962², p. 348, cap. 7, 29: «vino odoramentis (...) immixta», e le osservazioni di URSO, *L'alimentazione al tempo di Gregorio*, p. 15; ISIDORO, *Etymologiae*, coll. 712-713 (*conditum*); ALCUINO DI YORK, *Epistulae*, ed. E. Dümmler, MGH, *Epistulae karolini aevi*, IV/2, Berolini 1895, epist. 8 (a. 790 ex.), p. 34: «de vino optimo et claro»; Carlo il Calvo si procurava dai suoi possedimenti i *pigmenta graecorum*, mentre i monaci di Tulle in Francia dovevano consegnare a quelli di Aurillac una certa quantità di *pigmenta* nel secolo X (C. DU CANGE, s.v., *Pigmentum*, in *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, 6, Niort 1886 (rist. anast., Bologna 1982), pp. 316-317); nella *Vita* di sant'Anscario l'apostolo del Nord si narra che egli avesse composto alcune preghiere capaci di raddolcire l'asprezza dei salmi e che, per questo, le avesse chiamate i suoi *pigmenta* (RIMBERTO, *Vita sancti Anskarii*, ed. C.F. Dahlmann, MGH, *Scriptores*, 2, Hannoverae 1829, p. 718: «Quidam tamen nostrum, qui ei familiarissimus erat, magna vi precum vix ab eo obtinuit, ut ei ipsa pigmenta, sicut ille cantare solitus erat, dictaret»); nell'area bretone, *Cartulaire de l'abbaye de Redon*, p. 257: «similiter de medone, de selegia et de pigmento»; in ambito cluniacense invece, dalla Borgogna a Fruttuaria, gli usi antichi parlano di «mixtum» (*Regularis concordia*, ed. Th. Symons, London 1953, p. 40; A. ALBERS, *Consuetudines monasticae*, 2, Montis Casini 1905, p. 18); *Liber tramitis*, p. 144: «pimentatum potum», 229; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 151-152: «vino pigmentato vel herbolato»; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 704: «potionis pigmentate», 761-763, 766, 776; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsangienses*, col. 945; nella versione bavarese della *Redactio Bugundica - Mellicensis - Moriana*, p. 226: «fialam potionis claram vel turbulam» viene servita ai fratelli dopo la messa, dove il termine *turbula* indica la poca trasparenza del fermentato speziato; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, 2, p. 240: «ad vinum pigmenta tundunt (...), pigmenta ad festivitatem facienda ducunt»; gli usi di St. Vanne e di Mettlach nominano in un'occasione una *potio* densa di vino aromatizzato (ALBERS, *Consuetudines monasticae*, 5, p. 124); *Con-*

nel linguaggio dei segni³¹³, rientra nei compiti distributivi del *refectorarius* e trova spazio tra i prodotti maneggiati dal monaco infermiere³¹⁴.

Un'indicazione preziosa quest'ultima perché ci informa che tra le spezie in polvere adottate per il suo approntamento vi erano di sicuro pepe, cumino, zenzero, issopo e radici³¹⁵, mentre dalle fonti due e trecentesche si sa che il *claretus* era fatto con mosto e, come nel caso dell'Italia centrale, anche con vino greco, mescolati con zucchero o miele e numerose spezie – quali anice, zenzero, cannella, chiodi di garofano, cardamomo, grani di paradiso –, in proporzioni tali da essere ritenuto un vero e proprio liquore più che un vino, destinato perciò alle mense più esclusive³¹⁶. Nella grande abbazia borgognona la distribuzione del vino pigmentato avveniva nelle prime domeniche di avvento, di quaresima, in quella delle palme e in altri giorni festivi registrati con cura dal monaco Bernardo al tempo dell'abbaziato di Ugo; egli ci informa, inoltre, che tutti i giovedì e le domeniche di quaresima – eccetto la prima, quella a metà e delle palme, nelle quali era servito il *pigmentum* – i fratelli ricevevano un'altra bevanda locale dolce di colore rosso, chia-

suetudines Floriacenses saeculi tertii decimi, p. 76: «vitrea vasa pimento plena»; e nella regione austriaca, *Caeremoniae Mellicenses*, p. 69: «ut pigmentum ei conficitur»; inoltre, per l'ambito cluniacense, HALLINGER, *Neue Fragen*, pp. 28-30; DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, p. 262; HALLINGER, *Progressi e problemi della ricerca*, pp. 287-288, con riferimento all'uso del *pigmentum* il giovedì santo; e ZIMMERMANN, *Ordensleben*, pp. 69 sgg., 312-316; il *claretum* tuttavia è ricordato anche da INNOCENZO III, *De contemptu mundi sive de miseria conditionis humanae libri tres*, PL, 217, col. 724, lib. II, cap. 19: «(...) non sufficit vinum, non sicera, non cervisia, sed studiose conficitur mulsum, syropos, claretum», testo quest'ultimo ricordato anche da MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, p. 76.

³¹³ Per la descrizione del *pigmentum* attraverso il linguaggio dei segni: BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 170; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 704; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugiensis*, col. 945; più in generale, MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*, coll. 918, 962.

³¹⁴ Era il monaco addetto al refettorio che versava il *pigmentum*, anche se spettava al cellerario procurarglielo; cfr. BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 156; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 763, che scrive: «quotiens pigmentum datur, ipse modiolis infundit, ipse scillam pulsatur, quae ad hoc solum in extremitate refectorii pendet, quae etiamsi pulsatur ad benedictionem pigmenti in quolibet festività et in quolibet anniversario (...)»; il vino speziato come pure i *pigmenta* rientravano tra i preparati e le sostanze presenti in infermeria e, talvolta, anche nell'*hospitale* monastico: BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 184-185; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 763, 766; HUYGENS, *Le moine Idung*, p. 447; inoltre, MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, p. 80.

³¹⁵ BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 184-185; *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 384.

³¹⁶ NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, pp. 171, 380, 455; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 153-154, 467-468 e i rimandi ivi contenuti.

mata *borgerasae*³¹⁷, prodotta nella regione borgognona o nella vicina Turenna. La prassi di bere vini speziati e robusti, tuttavia, venne duramente criticata da san Bernardo, preoccupato che siffatte abitudini più che al rispetto della tradizione cenobitica invogliassero a bere di più, con inevitabile detrimento del fervore liturgico; ciò spiega perché, almeno fino alla metà del XII secolo, i cistercensi non ne fecero uso e un'analoga proibizione venne adottata anche alla Certosa³¹⁸. «E che dire – scrive infatti l'abate di Chiaravalle nell'*Apologia* – del bere acqua prescritto dalla Regola, dal momento che l'acqua non si ammette assolutamente, nemmeno col vino? Evidentemente da quando siamo monaci, abbiamo tutti lo stomaco debole, e abbiamo ragione di non trascurare quel consiglio così necessario dell'apostolo circa il bere vino. Egli tuttavia permette *un po'*, e questo un po' non so per qual ragione noi lo omettiamo. E almeno fossimo contenti del solo vino, pur bevendolo puro! Mi vergogno a dirlo, ma (...) in un medesimo pranzo vedresti riportare tre o quattro volte semipiena la coppa, talmente che dopo avere piuttosto odorato che bevuto vini di qualità diversa, e dopo averli piuttosto lambiti che tracannati, finalmente, con assaggio sagace e rapido riconoscimento, se ne sceglie uno che sia di molti il più forte. E cos'è quel costume che si dice osservato in parecchi monasteri, di bere al convito, nelle feste grandi, vini intrisi di miele e cospersi di spezie in polvere? Anche questo diremo che avviene per la debolezza dello stomaco? Io però vedo che questo serve soltanto a far bere di più e con maggior piacere»³¹⁹.

All'affondo polemico di Bernardo di Clairvaux, che attaccava i monaci di Cluny intorno alla sobrietà del mangiare e del bere, Pietro il Venerabile rispose mettendo mano alle consuetudini cluniacensi e abrogando l'antico uso di bere vino con miele e spezie, detto *pigmentum*, salvo che durante il giovedì della settimana santa in cui era permessa l'aggiunta di miele³²⁰. La ragione di questa deci-

³¹⁷ BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, pp. 151-152: inoltre, sull'uso di vino speziato, anche DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, p. 259; HALLINGER, *Progressi e problemi della ricerca*, pp. 286-288.

³¹⁸ MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*, col. 384; M. LAPORTE, *Édition critique des Consuetudines Cartusiae*, «La Grande Chartreuse», 4 (1962), p. 70; 5 (1965), p. 71; NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, p. 322.

³¹⁹ S. BERNARDO, *Apologia dell'abate Guglielmo*, p. 197.

³²⁰ *Statuta Petri Venerabilis*, pp. 50-51, statuto 11: *De abstinentia a pigmentato*: «Statutum est, ut ab omnis mellis ac speciarum cum vino confectione, quod vulgari nomine pigmentum vocatur, cena Domini tantum excepta, qua die mel absque speciebus vino misceri antiquitas permisit, omnes cluniacensis ordinis fratres abstineant».

sione scaturiva dalla necessità di ravvivare almeno un poco lo spirito di astinenza dei suoi monaci, ripristinando l'autentico senso benedettino della "misura del bere". Se infatti il vino non era fatto per i monaci ed era stato permesso solo a causa della loro fragilità, a che titolo – si chiedeva commentando il cap. 40 della *Regola* l'abate di Cluny³²¹ – si cercano con tanta fatica spezie esotiche d'oltremare, pagandole a caro prezzo, per metterle nel vino destinato ai fratelli? Certo, è vero che l'apostolo ha consigliato di bere un po' di vino per rimediare ai dolori intestinali e alla salute cagionevole (1 Tim 5, 23), ma che dire ancora di quei «monaci che, pur non essendo malati ma sani, né infermi ma robusti, non bevono poco vino ma molto, né basta loro in abbondanza ma lo prediligono *mellito* e, non accontentandosi di quello con il miele, lo vogliono preparato con spezie regali? Dal momento che già l'apostolo ha ordinato a loro come ai laici: *non inebriatevi di vino, in cui vi è la lussuria* (Ef 5, 18), che cosa accadrà ai monaci, i quali non solo non evitano l'ubriachezza, ma piuttosto la provocano con ricercati sapori che irritano la gola?»³²².

Un elemento costante di questi preparati era dunque il miele che, riscaldato e sciolto nel vino (*mulsum*), lo rendeva più amabile, nutriente e forte; anche in questo caso, però, non si trattava di una novità medievale, ma di una pratica ereditata dalla tradizione antica, che trova conferma un po' in tutta l'Europa monastica: da Montecassino a San Gallo, da Cluny a Santa Giulia di Brescia e da Fleury al mondo bizantino³²³. Negli usi cluniacensi tuttavia, per le sue proprietà

³²¹ *Ibidem*, pp. 50-51.

³²² *Ibidem*, p. 51.

³²³ ALDELMO, *De virginitate*, II. *Carmen*, ed. R. Ehwald, in *Aldelmi Opera*, MGH, XV, *Auctores antiquissimi*, Berolini 1919, p. 456, v. 2541: «nectaris (...) pocula mulsa»; ISIDORO, *Etymologiae*, col. 713, *mulsum* è il vino «ex melle mistum»; *Theodomari abbatissae Casinensis epistula ad Karolum regem*, p. 165 (*potionem ex melle*); tra VIII e IX secolo in Gallia, durante il periodo di digiuno, i vescovi proibivano di bere «vinum (...) melle dulcoratum» (*Collectio Sangallensis Salomonis III. Tempore conscripta*, ed. K. Zeumer, MGH, *Legum sectio*, V, *Formulae merovingici et karolini aevi*, Hannoverae 1886, p. 417 nr. 31) e la stessa limitazione era imposta da Erchenperto, vescovo di Frisinga, il quale invitava ad astenersi «a vino et carne et medo et melscada cervisa, et de lacte et ovo» [*Epistolae variorum inde a morte Caroli Magni usque ad divisionem imperii collectae*, ed. E. Dümmler, MGH, *Epistolae Karolini aevi*, III/5, Berolini 1899, p. 338 nr. 23 (a. 836-838)], come pure è ampiamente attestata nel decreto del vescovo Burcardo di Worms (sec. XI): «ti asterrai completamente dal vino, da bevande aromatizzate, dal lardo, dal formaggio e da ogni tipo di pesce grasso (...), durante tutte queste quaresime ti asterrai dal vino, dalla bevanda aromatizzata, dalla birra, (...) ti asterrai anche dal vino, da bevande mielate e dalla birra tre giorni alla settimana, ecc.» (*A pane e acqua*, pp. 68-69, 71); *Constitutiones Floriacenses antiquiores*, p. 28 (*mellitum*); *Liber*

antelmintiche e stimolanti, un posto di rilievo era occupato dal vino temperato con miele e assenzio³²⁴, il cui gusto amaro stimolava le funzioni digestive, e per questo era assunto la sera, benché un uso eccessivo producesse allucinazioni e fosse dannoso alla salute. Era una bevanda distinta dal *pigmentum*, come si evince dalla differente gestualità segnica per indicarla, a motivo dell'infusione di foglie di assenzio³²⁵, ma, se veniva arricchita di spezie preziose e resine profumate, poteva diventare una bevanda fortemente simbolica, giacché – nonostante le restrizioni di Pietro il Venerabile – era assunta il giovedì santo in ricordo dell'ultima cena e della passione del Signore³²⁶.

Nelle diverse regioni europee esistevano naturalmente molte varietà viticole, dalle quali si ottenevano fermentati albi e vermigli più o meno pregiati, resi speciali da microclimi particolari. Le informazioni al riguardo però sono piuttosto sporadiche, insufficienti a tracciare un quadro di sintesi omogeneo e non anteriori al XII-XIII secolo; alcune ricerche recenti, inoltre, hanno evidenziato la precocità delle attestazioni varietali nelle zone mediterranee rispetto all'Europa continentale. Ciò, per quanto possa apparire scontato dal punto di vista pedologico e climatico, è storicamente assai rilevante per lo sviluppo e il rinnovamento viticolo, in quanto i viti-

tramitis, p. 219; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 677, 704; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsau-gienses*, col. 945; *Consuetudinis Fructuariensis - Samblasianae*, 2, p. 240; anche INNOCENZO III, *De contemptu mundi*, col. 724 (*mulsum*); per gli usi orientali, invece, basterà ricordare che negli statuti di Teodoro di Studion era prevista l'assunzione di *eukraton*, bevanda a base di vino e spezie, durante la quaresima (TEODORO DI STUDION, *Descriptio consuetudinis*, col. 1715, cap. 30: «Tota autem sancta quadragesima mixtum bibimus, exceptis infirmis aut senibus. Porro mistum constat ex pipere, cumino, et aniso calido»); HALLINGER, *Progressi e problemi della ricerca*, p. 288; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 487, 82-83 e NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, pp. 381 (*mellitus*, *mulsus*), 371 (*mulsus*).

³²⁴ *Liber tramitis*, p. 219: «absintium cum melle mixtum»; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 677: «potio propinatur melle, vino et absynthio confecta», 704: «potionis melle et absynthio temperata»; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsau-gienses*, col. 945: «potionis quae cum melle et absynthio confecta».

³²⁵ Che si tratti di due prodotti distinti appare chiaro dalla diversità dei simboli che servivano ad indicarli nel linguaggio muto: «Pro signo potionis pigmentatae, conclude manum, et ita simula moletam. Pro signo quae est melle et absynthio temperata, duos digitos indicem et medium a caeteris disiunge, et ipsos quoque ab invicem disiunctos ita move, quia absynthium in suis foliis divisum» (UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 704; anche BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 170).

³²⁶ L'uso delle spezie e di vini resinati il giovedì santo è molto antico nella prassi liturgica: MARTENE, *De antiquis Ecclesiae ritibus*, col. 384ab; BERNARDO, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, p. 311; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, col. 659; *Statuta Petri Venerabilis*, p. 50; HALLINGER, *Progressi e problemi della riforma*, pp. 286-288.

gni cominciano ad avere una propria denominazione specifica e la loro diversità non coincide più semplicemente con il luogo di origine. Se nella penisola iberica, infatti, le fonti arabe non mancano di registrare per il territorio meridionale vini speziati, aromatizzati e uve da tavola già dal XII secolo, nell'area francese bisogna aspettare almeno il XIV secolo per dare un nome ai bianchi e ai rossi bordolesi, assistere alla concorrenza tra *gamay* e *pinot noir* borgognoni e alla sostituzione di *golz* (o *gouais*) in favore di varietà più pregiate³²⁷. L'impegno cluniacense e cistercense per l'avvio di nuovi vigneti non è seguito da un'analoga informazione documentaria sulle varietà coltivate e nel Trecento i vini di Beaune sono privilegiati dalla curia avignonese semplicemente perché più a buon mercato di altri; in genere poi, i rossi francesi per ragioni pedologiche e ambientali sono meno apprezzati di quelli bianchi, come si registra nel Duecento nelle campagne intorno ad Auxerre, mentre quando nella *Redactio Virdunensis*³²⁸ i monaci usano pane azzimo e vino falerno, il riferimento varietale ha ormai perso ogni collegamento con l'antico prodotto campano e sta semplicemente a indicare del 'buon vino'.

Tra la Mosella e il Reno, come nel resto dell'area germanica, non si conosce il nome dei vitigni prima del XV secolo, quando sono documentabili le prime vigne selezionate di riesling, e i vari vini non vengono identificati per le loro caratteristiche intrinseche ma genericamente dal luogo di provenienza: è il caso dei vini del Reno, del «mustum mosellanum», del «vinum francium» e del «vinum hunnicum», mentre i monaci di S. Pietro di Kastler bevevano il *vinum Australe* prodotto in loco³²⁹. I tentativi di identificazione, tuttavia, di questi fermentati attra-

³²⁷ Per queste sommarie indicazioni, come pure per quelle seguenti, si rimanda alle note e alla bibliografia presente in ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 36-47 per la penisola iberica, 47-63 per l'area francese, 63-77 per il territorio della Germania romana e 78-85 per l'area bizantina; queste indicazioni vanno integrate con i saggi presenti in questo volume di A. Cortonesi, M. Matheus, P. Racine, M. Vaquero Piñeiro, E. Kislinger e I. Lumperdean.

³²⁸ *Redactio Virdunensis*, p. 389; per i vini di Auxerre il giudizio è quello riferito da SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, a cura di G. Scalia, I, Bari 1966, pp. 313-314; inoltre, ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 53-54.

³²⁹ IRSIGLER, *Viticulture, vinification*, p. 64; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 73-76; mentre per il vino della regione austriaca registrato nelle *Consuetudines Castellenses*, 1, p. 125: «de potu vini Australis», si vedano H. DOPSCH, *Von der Slawenmission zur Grundherrschaft. Zur Rolle des Erzbistums Salzburg und der Salzburger Klöster in Niederösterreich*, in *Die bayerischen Hochstifte und Klöster in der Geschichte Niederösterreich*, Wien 1989 (Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, 11), p. 18; H. HUNDSBICHLER, *Der Wein als Kulturaufgabe und als Kulturträger im Mittelalter*, in *Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart*, Wien 1990 (Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, 13), p. 61.

verso le loro caratteristiche organolettiche, collegandoli a varietà di vini moderni, risultano essere storicamente infondati, né appare possibile dire se il vino franco-ne (*francium*) fosse di colore bianco e quello unnico rosso; di sicuro il primo era più robusto ed alcolico del secondo se la badessa Ildegarda di Bingen consentiva alle sue monache di bere puro il vino *hunnicum* e con l'aggiunta di acqua quello *francium*³³⁰. Alla fine del medioevo, inoltre, i vini prodotti intorno a Reichenau e al lago di Costanza erano ritenuti inferiori al traminer, mentre quelli della Mosella erano più apprezzati dei fermentati della valle del Reno³³¹; a Treviri infine, secondo le costituzioni dell'abate Giovanni Rode, le puerpere ricevevano dai monaci di San Matteo e San Massimino per tutto il periodo del travaglio del parto un pane bianco e una quarta di vino come offerta alla beata vergine Maria³³².

Assai più ricca e variegata appare la produzione vinicola della penisola italiana, dove già dalla seconda metà del XII secolo sono documentati vigneti di schiava sulle colline del Garda e della Franciacorta, a cui si affiancavano i più comuni e diffusi *nostrani* locali³³³. La precocità di queste attestazioni si sostanzia però solo nel corso del Duecento, quando il panorama ampelografico muta in modo profondo e duraturo, dando origine alla viticoltura moderna e a produzioni di qualità; in questo sviluppo culturale non restano esclusi i possedimenti viticoli monastici che, anzi, risultano in taluni casi tra i primi e maggiori artefici di queste trasformazioni, come mostrano per esempio le carte di Santa Giulia di Brescia e del priorato cluniacense di San Nicolò di Rodengo³³⁴. In area padana le

³³⁰ ILDEGARDA DI BINGEN, *Heilkunde*, übersetzt und erläutert von H. Schipperges, Salzburg 1957, pp. 193, 210.

³³¹ IRSIGLER, *Viticulture, vinification*, pp. 64-65.

³³² *Consuetudines et observantiae*, p. 205: «Datur etiam omnibus puerperis singulis diebus puerperii unus panis albus et quarta vini pro praebenda beatae virginis. Hoc officium habet subcellerarius, si sint duo cellerarii».

³³³ Per la produzione regionale italiana si vedano le indicazioni di ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 93-172, da integrare almeno con i contributi di A. Cortonesi, A.I. Pini e G.M. Varanini, M. Tagliabue e E. Ferraglio in questo volume; inoltre, gli atti del convegno di Alghero, *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, cit.; G. ARCHETTI, *La viticoltura lombarda nel medioevo*, in *Le piante coltivate e la loro storia*, a cura di O. Failla, G. Forni, Milano 2001, pp. 228-247; R. Paci, *Vigne e vino a Jesi nel Quattrocento*, «Studia picena», 67 (2002), pp. 17-55.

³³⁴ La ricca produzione vinicola del cenobio femminile di San Salvatore - Santa Giulia di Brescia è esaminata da ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 165-211, 272 sgg., dove viene studiata anche quella del priorato franciacortino di Rodengo, pp. 229-230, 242, 262; inoltre, ID., *Vigne e vini nel medioevo. Il modello della Franciacorta (secoli X-XV)*, in *Vites plantare et bene colere. Agricoltura e mondo rurale in Fran-*

fonti cenobitiche confermano la prevalente produzione di vini rossi sui bianchi e, per l'ambito lombardo, registrano accanto alla schiava vigneti di groppello, di luglienga, di pignolo, di *bonimperghe*, di *gragnolate* e più tardi anche di vernaccia, di malvasia, di moscatello. Questo ricco elenco, spostandoci verso la campagna veneta, si accresce delle varietà garganiga, palestra, marzemino e dal XV secolo con quelle trentine di gocciadoro e mandruzzo, che vanno ad integrare i vitigni diffusi nella pianura Padana, mentre pignolo, rafosco, orello e cadic sembrano caratterizzare la produzione friulana.

Sui grandi empori veneziano e genovese, come pure sui mercati delle più importanti città comunali, transitavano i maggiori fermentati del Mediterraneo: la vernaccia ligure, la ribolla istriana, il trebbiano della Marca, il greco di Napoli, i forti prodotti meridionali, insulari e orientali, come il vino di Tiro, quello di Rodi, l'*athiri* e la malvasia di Creta, ecc.; inoltre, se barbisino, grignolino e spanna rappresentavano con il vino di Vernazza e il moscatello di Taggia le migliori varietà dell'area piemontese e dell'entroterra ligure, la felice esposizione delle regioni centrali conferma l'importanza storica della coltura viticola di queste zone. I trebbiani neri come l'inchiostro giungevano a piena maturazione sulle colline toscane, i bianchi sulle Crete senesi e la vernaccia rendeva famosa la produzione viticola di San Gimignano; questi vitigni lasciano il posto in area marchigiana alla celebre ribolla, all'albana, ai trebbiani fino ai più modesti *viçago* e *pezuolo*. Nella Tuscia invece proliferavano i bianchi del Viterbese, trebbiano, fiano, vernaccia, greco, moscatello e nel basso Lazio, dove si sentiva maggiormente l'influenza campana, veniva favorito l'impianto di vitigni greci al posto di quelli latini autoctoni; molto apprezzati erano pure i bianchi dei Castelli e di Anagni, che trovavano il loro naturale sbocco sul mercato romano, ma non mancavano anche fermentati più raffinati e uve da tavola come la pizzutella e la pergolese. A Montecassino il vino puro e forte allietava la tavola dei monaci, i quali lo prendevano talvolta con il miele e non disdegnavano il novello dopo la vendemmia, mentre in occasione della festa di san Nicola accompagnavano la distribuzione del ricercato pane con lo zenzero (*zinziberatum*) con dell'ottimo vino *rubeo*; anche il personale di servizio, i rustici dipendenti e gli artigiani impegnati

ciacorta nel medioevo, a cura di G. Archetti, Brescia 1996 (Atti delle Biennali di Franciacorta, 4), pp. 67-146 *passim*; ID., *Ad suas manus laborant. Proprietà, economia e territorio rurale nelle carte di Rodengo (secoli XI-XV)*, in *San Nicolò di Rodengo. Un monastero di Franciacorta tra Cluny e Monte Oliveto*, a cura di G. Spinelli, P.V. Begni Redona, R. Prestini, Brescia 2002, pp. 82-83.

nei lavori continui di restauro o di abbellimento dell'abbazia godevano dell'abbondanza vinicola cassinese³³⁵.

Il Meridione appare ricco di varietà locali difficili da identificare con precisione, per quanto non manchino produzioni di vernaccia e di malvasia; infatti, accanto ai robusti vini campani e dell'area costiera, cominciando dall'antichissimo quanto generico falerno – il cui nome derivava dall'*ager Falernus*, cioè dal luogo di produzione –, si registrano i rossi calabresi e i vini del Cilento, i fermentati dei territori pugliese e siciliano, ma anche il vino *sardesco* di colore rosso, ottenuto dalla miscela di uve differenti. L'elenco potrebbe ancora continuare e un esame sistematico delle fonti è destinato a fornire non poche informazioni preziose; queste brevi annotazioni tuttavia sono più che sufficienti a mostrare la ricchezza produttiva che caratterizza la penisola italiana.

Sulla tavola dei monaci greci del XII secolo, benché un'indagine sistematica sia ancora da compiere³³⁶, troviamo precisi riferimenti al *barnioticon*, o vino della Varna, mentre le mense abbaziali prediligevano il *chioticon*, il più robusto vino di Chio; comuni erano invece la *balnea*, vino medicinale arricchito con pece, e soprattutto la *retzina* ottenuta mescolando vino e resina di pino. Nelle costituzioni monastiche di Teodoro di Studion era prescritto un *eukraton* tutti i giorni della quaresima, cioè una bevanda fatta di vino caldo aromatizzato con pepe, cumino e anice³³⁷, che ebbe grande fortuna anche in Occidente fino ad essere codificato negli usi cluniacensi; sul mercato bizantino abbondavano comunque i vini dell'area costiera del mar Nero, quelli provenienti dalle isole greche e mediterranee, oltre a quelli delle regioni palestinesi.

Non mancavano fermentati più esotici, estranei comunque alla tradizione cenobitica, quali il *rodites oinos*, mosto arricchito di petali di rosa, il *marazites oinos*, ottenuto con l'infusione di semi di finocchio, o il *selinites oinos*, prodotto con mosto e semi di sedano, a cui va aggiunto il consueto vino caldo arricchito di pece e miele ricordato anche da Liutprando da Cremona: «[i bizantini] non bevono ma sorseggiano in piccolissimi bicchieri una bevanda miscelata di vino e miele»³³⁸. Più

³³⁵ *Statuta Casinensia*, pp. 234, 236-237.

³³⁶ Per queste brevi indicazioni si rimanda ad ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 78-85, 463-464, 471-472 e ai contributi di E. Kislinger e S. Parenti pubblicati in questo volume, con i rimandi ivi contenuti.

³³⁷ TEODORO DI STUDION, *Descriptio consuetudinis*, col. 1715; per il collegamento critico con gli usi cluniacensi, HALLINGER, *Progressi e problemi della ricerca*, p. 288.

³³⁸ LIUTPRANDO DI CREMONA, *Italia e Bisanzio alle soglie dell'anno Mille*, a cura di M. Oldoni, P. Ariatta, Novara 1987, p. 250. Ewald Kislinger osserva che «tanto l'aggiunta di resina per garantire la durata

che di vino e miele, in verità, si trattava forse di un vino medicinale arricchito con pece da sorseggiare in piccole dosi e, appunto per questo, servito in bicchierini in segno di riguardo verso l'ospite; al presule lombardo tuttavia dovette risultare decisamente sgradito sia per il sapore amaro che per il gusto resinoso e l'elevata temperatura in cui era servito, ma probabilmente anche a motivo dell'esigua quantità offerta, al punto da notare: «alle nostre sventure si aggiunse che il vino dei greci, mescolato con pece, resina e gesso, era per noi imbevibile»³³⁹. Dove l'aggiunta del gesso serviva a mitigare l'asprezza e l'acidità dei vini resinati, ai quali il vescovo di Cremona imputava buona parte dei disturbi sopportati durante il suo soggiorno a Costantinopoli.

Note 'quasi' conclusive

Bevanda, simbolo religioso, alimento, farmaco sono dunque vari aspetti che vanno presi in considerazione per capire la storia vinicola medievale, quando bere vino mangiando non era una moda ma un'esigenza dietetica reale, dettata dal sistema alimentare e solo in seconda istanza anche una necessità gastronomica. In occasione della fondazione di un monastero o di una chiesa rurale si teneva conto, nella scelta del sito, della necessità di avere nelle sue vicinanze un terreno adatto alla coltivazione della vite e, in caso contrario, che almeno non mancassero i mezzi economici per il reperimento del vino che serviva ai bisogni liturgici e al consumo interno della comunità. Da questo punto di vista, infatti, possiamo senz'altro convenire con Rogier Dion laddove scrive che la Chiesa e il monachesimo hanno «servito la viticoltura tanto conservando e trasmettendo i metodi di coltivazione ereditati dall'antichità romana, quanto aumentandone il prestigio»³⁴⁰. Affermazione che trova il necessario conforto nella ricchezza documentaria – polittici, cartulari, registri e atti di varia natura – ancora a disposizione degli storici.

del vino, quanto la mescolanza di mosto e petali di rosa, finocchio e sedano, conferivano al vino un sapore inconsueto» (E. KISLINGER, *Cristiani d'Oriente: regole e realtà alimentari nel mondo bizantino*, in *Storia dell'alimentazione*, p. 256).

³³⁹ LIUTPRANDO, *Italia e Bisanzio*, p. 219.

³⁴⁰ R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris 1959, p. 188; anche T. UNWIN, *Storia del vino. Geografia, culture e miti dall'antichità ai nostri giorni*, Introduzione di F. Portinari, Roma 1993, pp. 133-134.

Si può anzi aggiungere che nella tradizione monastica vi è grande attenzione al lavoro manuale, sintetizzata nel precetto benedettino dell'«ora et labora», ma già Cassiodoro raccomandava ai monaci di coltivare il giardino e la vigna, di occuparsi del lavoro dei campi e gioire nel raccogliere i frutti della terra da essi stessi lavorata; nel *De institutione divinarum litterarum* ricordava pertanto ai fratelli l'utilità dei trattati agronomici antichi, che egli conosceva bene, presentandoli con abilità affinché anche loro ne facessero un uso sapiente³⁴¹. Resta difficile stabilire però in quale misura i monaci medievali, che conoscevano e si tramandavano le sue opere, abbiano letto, studiato e applicato in concreto i consigli degli agronomi del passato. Di sicuro istruivano i loro coloni e sovrintendevano alla coltura delle loro vigne, alla vendemmia delle uve, al loro trattamento e alla preparazione dei vini, lavorando sovente in prima persona per il successo di tali opere. «Costruì chiese e piantò vigne» è l'elogio fatto ad un monaco in un diploma carolingio e nell'iscrizione funebre di un abate milanese del IX secolo si legge che «piantò viti, olivi e alberi da frutto», mentre san Gerardo di Angers (sec. XI-XII) viene presentato come 'fratello dissodatore' dell'abbazia di Saint-Aubin: «edificò un oratorio in onore di santa Maddalena, coltivò la terra, creò un giardino e vi piantò delle vigne, vivendo come un eremita del lavoro delle sue mani, aiutato soltanto da pochi coloni»³⁴².

L'importanza delle tenute viticole monastiche, tuttavia, si accrebbe anche per il fatto che tali vigneti restavano tra i possessi del medesimo proprietario per periodi molto lunghi, consentendo così l'investimento di cospicui capitali per l'avvio di nuovi impianti, su cui erano garantite la continuità colturale e la possibilità di sperimentazioni produttive anche per periodi di tempo medio-lunghi; lavori di miglioramento e di qualificazione agraria che erano vissuti dai monaci come un'applicazione pratica della regola e un modo elettivo per mettere in atto la volontà di Dio. Nell'abbazia di S. Salvatore - S. Giulia di Brescia per fare solo un esempio, sia pure

³⁴¹ CASSIODORO, *De institutione divinarum litterarum*, PL, 70, coll. 1142-1143. Sul lavoro dei monaci, invece, si veda J. DUBOIS, *Le travail des moines au Moyen Age*, in *Le travail au Moyen Age. Une approche interdisciplinaire*, Actes du Colloque international du Louvain-la-Neuve (21-23 mai 1987), a cura di J. Hamesse, C. Muraille-Samaran, Louvain-la-Neuve 1990 (Publications de l'Institut d'études médiévales. Textes, études, congrès, 10), pp. 60-100; anche ARCHETTI, *Scuola, lavoro e impegno pastorale*, pp. 93-103.

³⁴² Per gli esempi degli abati 'viticoltori', si veda PINI, *Vite e vino*, pp. 23, 65-66; per la *Vita* di san Gerardo di Angers che, posto a capo di un *locus* dal suo abate, «*terram excohit, hortos et vineas plantavit et quasi eremita illic cum paucissimis agricolis manuum suarum labore vivere coepit*», v. *Vita sancti Gerardi confessoris*, in *Acta Sanctorum novembris*, II/1, Bruxellis 1894, p. 495, cap. 6; inoltre, DUBOIS, *Le travail des moines*, pp. 81-82; ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 480-482.

tra quelli più significativi³⁴³, sappiamo dal polittico che fin dall'alto medioevo le monache avevano distribuito le colture a seconda della collocazione e della natura dei terreni; in particolare, nel caso della vite avevano concentrato le loro vigne più redditizie nell'area collinare della Franciacorta e delle Chiusure cittadine, ubicandole cioè nelle zone che i recenti studi di zonazione hanno dimostrato essere particolarmente 'vocate' alla viticoltura. In queste stesse aree, tra XI e XIII secolo, si ebbe un forte ampliamento delle superfici vitate con l'introduzione precoce e la selezione di nuovi vitigni rispetto a quelli tradizionali; si sviluppava così una produzione di qualità che consentiva al cenobio cittadino di ottenere uve, mosto e vino per le sue necessità interne e da destinare al mercato.

La vita cenobitica imponeva ai suoi membri scelte di campo nette, che avevano precisi riflessi sul regime alimentare adottato, nel quale l'elemento forse più caratterizzante dato dall'assenza di carne rossa era compensato da un apporto nutrizionale prevalentemente vegetariano, ricco e bilanciato. L'atteggiamento nei confronti del vino appare invece fin dall'inizio piuttosto controverso e oscillante tra negazione e tolleranza a motivo delle sue forti implicazioni liturgiche; ma a partire da san Benedetto il suo uso diventa di fatto comune a tutti i monasteri. A Montecassino, infatti, i fratelli possono bere in modo moderato e l'abate, interpretando i bisogni della sua comunità, ha l'autorità per integrare la quantità di vino giornaliera destinata ai suoi monaci. Non è fuori luogo chiedersi, allora, se un modello alimentare come quello monastico – basato su cereali, legumi, verdura, frutta opportunamente abbinati a latticini e formaggi, pesce e uova, ma privo di carne rossa di quadrupedi – richieda l'impiego di vino per giungere a un giusto equilibrio dietetico e, di conseguenza, se l'alimentazione cenobitica abbia portato ad un incremento della produzione vinicola e della viticoltura. L'ipotesi non è oziosa e, se suffragata da dati scientifici – senza trascurare naturalmente gli espliciti riferimenti biblici, alla tradizione ascetica antica e ai modelli agiografici – spiegherebbe anche perché ogni qualvolta una comunità religiosa ha abbandonato l'uso del vino è poi incorsa in gravi problemi di salute, capaci di minacciarne la sua stessa sopravvivenza.

Dal punto di vista nutrizionale la risposta è certo positiva, ma non riguarda in modo esclusivo i monaci. Bere vino nel medioevo era sovente più salutare che

³⁴³ Per la coltura viticola sui possedimenti giuliani in rapporto agli studi di zonazione, si veda G. ARCHETTI, *Vite e territorio. Il caso della Franciacorta nel medioevo*, in *Territorio e vino. La zonazione strumento di conoscenza per la qualità*, Atti del simposio internazionale (Siena, 19-24 maggio 1998), Siena 1999, pp. 43-54; ID., *Tempus vindemie*, pp. 223-224.

bere acqua, la cui potabilità era a rischio a causa dell'assenza di adeguate strutture igieniche e fognarie, mentre il mosto fermentando si sterilizzava da sé. Detto questo però va aggiunto che il vino possiede almeno due capacità operative: l'una derivante dall'alcol etilico, per cui si lega bene con i carboidrati; l'altra, dovuta ai componenti non alcolici (polifenoli, tannini e antociani), che si abbinano perfettamente alle proteine. Una delle ipotesi infatti, della minore longevità delle comunità che hanno abbandonato l'uso quotidiano del vino, come ci conferma Giorgio Calabrese³⁴⁴, «è suffragata dal fatto che molti polifenoli modulano in modo assai equilibrato le membrane cellulari, specie dei neuroni»; di conseguenza se il vino è presente a stomaco pieno dà salute e facilita la digestione stimolando la secrezione di succhi gastrici, se invece è bevuto a digiuno può danneggiare. Il problema allora non sta nel fatto se una dieta a base di carne richieda un apporto minore o maggiore di una dieta prevalentemente vegetariana come quella cenobitica, ma se nel corpo vengono introdotte proteine o grassi. Nel caso di proteine animali, essendo prive di zuccheri (se non addizionati dall'esterno), esse attirano di più le bevande; il vino, tuttavia, per il suo stesso *flavour* si abbina meglio con i carboidrati, i legumi e i formaggi, che costituiscono la base della dieta monastica, fornendola di un energetico subito disponibile per l'organismo³⁴⁵. La presenza, inoltre, di alcune sostanze particolari – come i polifenoli, il resveratrolo, la ciclossigenasi-2, ecc. – esercita una funzione protettiva sul cuore, sulle arterie e nella prevenzione di malattie tumorali per la benefica azione che esercitano sulle strutture cellulari ed enzimatiche.

Naturale completamento del pasto, il vino, se assunto con moderazione e con criterio, era considerato una *creatura Dei* che consentiva di apprezzare di più le vivande e di digerirle meglio, bevuto in maniera smodata si trasformava invece in un *opus diaboli*, aprendo la strada dell'ebbrezza fonte di tutti i vizi. Questo comportamento, dettato da equilibrio e buon senso, ha attirato l'attenzione della moderna scienza medica e dei nutrizionisti, i quali tendono a trattare il frutto della vite alla stregua di un valido integratore dei pasti e consigliano di consumarlo non solo in quantità moderate ma anche in rapporto alle necessità di ciascuno,

³⁴⁴ Ringrazio il prof. Giorgio Calabrese dell'Università Cattolica di Piacenza, per queste osservazioni, comunicatemi per via epistolare nel febbraio 2002.

³⁴⁵ Non è forse superfluo ricordare che il vino in sé non dona un vero e proprio apporto nutritivo, al contrario fornisce calorie in abbondanza con conseguente apporto di energie, soprattutto di carattere nervoso. Un litro di vino di circa 12° gradi alcolici, infatti, corrisponde a oltre 800 calorie, mentre un vino liquoroso – si pensi al *mellitum* – può superare anche le 1700-2000 calorie.

variabili cioè a seconda dell'età, del sesso, del tipo di lavoro e di condizioni ambientali in cui vive. Uno o due bicchieri a pranzo e a cena dunque possono avere effetti benefici in quanto stimolano l'appetito e favoriscono la digestione; al contrario, preso in eccesso, il vino può risultare dannoso nei confronti di diversi organi e apparati, quali il fegato, il sistema nervoso e quello cardio-circolatorio, vanificando così le sue proprietà antiossidanti. Si è inoltre compreso che l'azione benefica dell'alcol presente nel vino risulta efficace fino alla soglia di un litro circa al giorno per un soggetto adulto in buona salute (un po' di meno per le donne); una quantità che risulta quindi essere perfettamente in linea con l'antica misura dell'emina stabilita da Benedetto per i suoi monaci. Per tale quantitativo però la gradazione alcolica non deve superare i 12 gradi; di conseguenza, tanto più un fermentato è alcolico e minore deve essere il consumo, a meno che non si provveda a temperarlo, come di norma accadeva in ambito cenobitico.

Bere vino, tuttavia, non faceva solo bene alla salute dei monaci ma anche al loro umore; per questo erano permesse integrazioni e deroghe ai limiti imposti dalla regola quando giungeva un ospite, si celebrava una solennità liturgica o più semplicemente per rendere viva la comunione fraterna³⁴⁶. Il problema non era il fermentato d'uva – ribadisce il vescovo Burcardo –, peraltro utile a lenire le debolezze dei monaci che non sapevano privarsene, ma il suo desiderio che portava all'incontinenza³⁴⁷.

Nell'ascesi monastica, dunque, non erano tanto le prodezze alimentari individuali a contare, ma l'obbedienza e il rispetto di misure, orari e alimenti uguali per tutti; la condanna di ogni intemperanza, e quindi dell'ubriachezza, restava sempre netta, mentre la sobrietà del nutrimento se risultava utile alla custodia

³⁴⁶ Ciò valeva anche per le comunità femminili, come precisa VALDEBERTO, *Regula ad virgines*, col. 1062: «Si voluntas abbatissae fuerit, si labor, vel festus dies, vel hospites adventus pia precatio exagitationis, vini potio augenda est». Secondo Salimbene de Adam, inoltre – ma siamo ormai in un contesto diverso da quello monastico –, quando il generale Giovanni da Parma si trovava a tavola e si accorgeva che «davanti a sé vi erano qualità diverse di buon vino, ne faceva mescere a tutti in misura uguale o versare nell'orciolo comune, perché tutti ne avessero nello stesso modo. E questa era considerata cortesia e carità grandissima» (SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, I, pp. 447 § 1402).

³⁴⁷ Pur non essendo diretto ai monaci, il testo di Burcardo (*Decretum*, XIX, 32) riflette comunque una posizione generale relativa ai penitenti: «Chi per i suoi peccati digiuna una settimana intera, al sabato e alla domenica mangi e beva pure quanto gli verrà offerto, ma si astenga dal rimpinzarsi e dall'ubriacarsi; è dall'ubriachezza, infatti, che nasce ogni tipo di lussuria. Per questo san Paolo la proibì dicendo: *Non inebriatevi con vino nel quale è ogni sfrenatezza* (Ef 5, 18); non nel vino in sé è sfrenatezza ma nell'ubriacarsi» (*A pane e acqua*, p. 120).

della castità, non era meno indispensabile per una preghiera attenta e fervorosa. Immediato appare quindi il riferimento al passo paolino: *non ubricatevi di vino in cui è la lussuria* (Ef 5, 18), ma anche all'amara ironia di Bernardo di Chiaravalle verso i confratelli troppo indulgenti con il vino, ripresa da Pietro il Venerabile negli statuti cluniacensi da lui revisionati: «quando le vene saranno gonfie di vino e pulseranno per tutta la testa, che cos'altro mi piacerà di fare, levandomi da tavola, se non di andare a dormire? Che se poi mi costringerai ad alzarmi per il mattutino, quando non ho ancora digerito il vino, non mi farai cantare ma piuttosto piangere»³⁴⁸.

Faccio mio allora, per concludere, un consiglio degli *Apotegmata Patrum* attribuito ad un vegliardo del deserto di Sceta, noto non tanto per aver rinunciato a bere vino nella sua vita, ma per questo detto: «Se un monaco beve più di tre coppe, non preghi per me!»³⁴⁹.

³⁴⁸ S. BERNARDO, *Apologia all'abate Guglielmo*, p. 197; *Statuta Petri Venerabilis*, pp. 50-51, statuto 11.

³⁴⁹ *Les apophthegmas*, p. 234, cap. 4, 98.